

Du 27 octobre au 02 novembre 2025		NORMAL		SEMAINE 44		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux		27-oct.	Potage du Chef aux poireaux			
Carottes râpées BIO échalote			Carottes râpées BIO échalote			
Poitrine de veau sauce normande			Côte de porc sauce Dubarry			
Coquillettes BIO			Brocolis BIO à l'anglaise			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Mousse au chocolat noir			Mousse au chocolat noir			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		28-oct.	Velouté aux asperges			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Emincé de bœuf sauce cidre			Filet de lieu MSC sauce florentine			
Carottes et navets à la crème			Riz doré			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		29-oct.	Bouillon de poule vermicelles			
Krauts salade			Krauts salade			
Kebab de volaille sauce tomate			Paupiette de veau sauce dijonnaise			
Frites au four CE2			Haricots verts persillés			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		30-oct.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Œuf dur macédoine			Œuf dur macédoine			
Escalope de porc sauce brune			Filet de poulet sauce barbecue			
Courgettes BIO à l'ail			Pommes sautées			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Eclair vanille			Eclair vanille			
		Vendredi			A	B
Soupe chinoise		31-oct.	Soupe chinoise			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Filet de hoki MSC sauce armoricaine			Rôti de veau sauce hongroise			
Purée de carottes HVE			Duo haricots verts/haricots beurre CE2			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté à la tomate		1-nov.	Velouté à la tomate			
Feuilleté hot dog			Feuilleté hot dog			
Lanque de bœuf sauce charcutière			Foie de poulet sauce forestière			
Poêlée de légumes d'automne			Semoule			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		2-nov.	Potage du Chef à la courgette			
Salade à l'américaine			Salade à l'américaine			
Tomate farcie			Omelette au fromage			
Riz de Camarque IGP			Ratatouille			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Paris-Brest			Paris-Brest			

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 OCTOBRE

Du 27 octobre au 02 novembre 2025		SANS SEL		SEMAINE 44		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux Carottes râpées BIO échalote Poitrine de veau Coquillettes BIO Yaourt aux fruits BIO Mousse au chocolat noir	27-oct.	Potage du Chef aux poireaux Carottes râpées BIO échalote Côte de porc Brocolis BIO à l'anglaise Yaourt aux fruits BIO Mousse au chocolat noir				
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges Salade de perles HVE au curry Emincé de bœuf Carottes et navets à la crème Petit-suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	28-oct.	Velouté aux asperges Salade de perles HVE au curry Filet de lieu MSC Riz doré Petit-suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO				
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles Chou blanc aux raisins Kebab de volaille Frites au four CE2 Fromage blanc sucré Fruit de saison HVE	29-oct.	Bouillon de poule vermicelles Chou blanc aux raisins Paupiette de veau Haricots verts Fromage blanc sucré Fruit de saison HVE				
		Jeudi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef Œuf dur macédoine Escalope de porc Courgettes BIO à l'ail Yaourt fermier nature Eclair vanille	30-oct.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef Œuf dur macédoine Filet de poulet Pommes sautées Yaourt fermier nature Eclair vanille				
		Vendredi			A	B
Soupe chinoise Céleri râpé BIO sauce rose Filet de hoki MSC Purée de carottes HVE Fromage blanc aux fruits BIO Fruit de saison	31-oct.	Soupe chinoise Céleri râpé BIO sauce rose Rôti de veau Duo haricots verts/haricots beurre CE2 Fromage blanc aux fruits BIO Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Velouté à la tomate Salade Roméo Langue de bœuf Poêlée de légumes d'automne Yaourt aux fruits Fruit de saison BIO	1-nov.	Velouté à la tomate Salade Roméo Foies de poulet Semoule Yaourt aux fruits Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette Salade à l'américaine Tomate farcie Riz de Camarque IGP Fromage blanc sucré BIO Paris-Brest	2-nov.	Potage du Chef à la courgette Salade à l'américaine Omelette Ratatouille Fromage blanc sucré BIO Paris-Brest				

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 OCTOBRE

Du 27 octobre au 02 novembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 44		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux Carottes râpées BIO échalote Poitrine de veau sauce normande Coquillettes BIO Emmental BIO Fromage blanc nature	27-oct.	Potage du Chef aux poireaux Carottes râpées BIO échalote Côte de porc sauce Dubarry Brocolis BIO à l'anglaise Emmental BIO Fromage blanc nature				
Mardi					A	B
Velouté aux asperges Terrine de campagne Emincé de bœuf sauce cidre Carottes et navets à la crème Rondelé BIO Yaourt nature BIO	28-oct.	Velouté aux asperges Terrine de campagne Filet de lieu MSC sauce florentine Riz doré Rondelé BIO Yaourt nature BIO				
Mercredi					A	B
Bouillon de poule vermicelles Krauts salade Kebab de volaille sauce tomate Frites au four CE2 Cantal AOP Fruit de saison HVE	29-oct.	Bouillon de poule vermicelles Krauts salade Paupiette de veau sauce dijonnaise Haricots verts persillés Cantal AOP Fruit de saison HVE				
Jeudi					A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef Œuf dur macédoine Escalope de porc sauce brune Courgettes BIO à l'ail Yaourt fermier nature Cake cacao	30-oct.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef Œuf dur macédoine Filet de poulet sauce barbecue Pommes sautées Yaourt fermier nature Cake cacao				
Vendredi					A	B
Soupe chinoise Céleri râpé BIO sauce rose Filet de hoki MSC sauce armoricaine Purée de carottes HVE Livarot AOP Fruit de saison	31-oct.	Soupe chinoise Céleri râpé BIO sauce rose Rôti de veau sauce hongroise Duo haricots verts/haricots beurre CE2 Livarot AOP Fruit de saison				
Samedi					A	B
Velouté à la tomate Feuilleté hot dog Lanque de bœuf sauce charcutière Poêlée de légumes d'automne Chèvre Fruit de saison BIO	1-nov.	Velouté à la tomate Feuilleté hot dog Foie de poulet sauce forestière Semoule Chèvre Fruit de saison BIO				
Dimanche					A	B
Potage du Chef à la courgette Salade à l'américaine Tomate farcie Riz de Camarque IGP Camembert BIO Tarte aux pommes	2-nov.	Potage du Chef à la courgette Salade à l'américaine Omelette au fromage Ratatouille Camembert BIO Tarte aux pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 OCTOBRE

Du 27 octobre au 02 novembre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 44
LUNDI		
Potage du Chef aux poireaux		27-oct.
Carottes râpées BIO échalote		
Galette de soja sauce normande		
Coquillettes BIO		
Emmental BIO		
Mousse au chocolat noir		
MARDI		
Velouté aux asperges		28-oct.
Salade de perles HVE au curry		
Omelette au fromage		
Carottes et navets à la crème		
Rondelé BIO		
Yaourt aromatisé BIO		
MERCREDI		
Bouillon de poule vermicelles		29-oct.
Chou blanc aux raisins		
Crousti au fromage		
Frites au four CE2		
Cantal AOP		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		30-oct.
Œuf dur macédoine		
Tarte aux légumes du soleil		
Courgettes BIO à l'ail		
Yaourt fermier nature		
Eclair vanille		
VENDREDI		
Soupe chinoise		31-oct.
Céleri BIO râpé sauce rose		
Galette de soja sauce hongroise		
Purée de carottes HVE		
Livarot AOP		
Fruit de saison		
SAMEDI		
Velouté à la tomate		1-nov.
Salade Roméo		
Boulettes de soja sauce charcutière		
Poêlée de légumes d'automne		
Chèvre		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		2-nov.
Salade à l'américaine		
Omelette au fromage		
Riz de Camargue IGP		
Camembert BIO		
Paris-Brest		

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 OCTOBRE