

Menus cantine d'Octobre 2025



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Semaine 29 au 03</p>	<p>Menu Végétarien Concombres Boulettes d'Aubergines Riz Basmati Bio Fromage blanc Bio </p>	<p>Carottes Râpées Feuilleté Quenelle Façon bouchée à la Reine Riz au Lait</p>	<p>Chèvre Chaud Local Poulet Croustillant aux Corn flakes/Chips de Légumes Salade de fruits</p>	<p><u>Menu proposé par GEAY</u> Velouté Butternut Gratin de poisson de la Côtinière aux patates douces Pommes Bio </p>
<p>Semaine 06 au 10</p>	<p>Taboulé menthe du Jardin Poisson Pané Poireaux/Pommes de Terre Poires Bio local </p>	<p>Menu Végétarien Œufs durs Mayonnaise Risotto Butternut Noisettes et parmesan Yaourt Nature Bio </p>	<p>Céleri Rémoulade à la Pomme Sauté de Porc Bio Choux fleurs en Gratin Petit Pot chocolat</p>	<p>Salade de Tomates Hachis Parmentier à la Patate douce HVE Broyé recette de mamie</p>
<p>Semaine 13 au 17</p>	<p>Menu Végétarien Feuilleté fromage Omelettes aux herbes Frites Bio Compote de Pommes Bio </p>	<p>Betteraves/Emmental Saucisse Bio Lentilles vertes Bio Raisin Blanc</p>	<p> Soupe potiron/châtaigne Poulet fermier local Coco tandoori Légumes Yaourt aromatisé Local</p>	<p>Saucisson Poisson d'Oléron Epinards à la crème Gâteau Marbré</p>

*Conformément à la loi Egalim



Cuisiné maison

Légumes et fruits frais

Viande d'origine Française

Salade à chaque repas

: Produits bio * Hve : certification haute valeur environnementale.