

**MENUS SCOLAIRES - Octobre 2025**



<u>Lundi 6 Octobre</u>	<u>Mardi 7 Octobre</u>
salade d'haricots verts maïs	
Nuggets de Poulet	<b>TARTE REGALE DU POTAGER</b> (panais, topinambours, patates douces, Comté)
Ratatouille Bio	salade verte
Fruits de saison Bio	Camembert Bio à la coupe
	Compote pomme poires bio

<u>Jeudi 9 Octobre</u>	<u>Vendredi 10 Octobre</u>
<b>Grand Repas (modification probable)</b>	
entrée à la marocaine wrap de fromage frais et salade de carottes vinaigrette d'orange huile verte	terrine de légumes sauce citron
plat à l'indienne papillote croustillante de poisson blanc	Sauté de Porc de la ferme aux champignons
patates douces et chou fleur sauce curry et riz blanc	gratin de Potirons
dessert à la néo-zélandaise pavlova de poires pochées tonko, chantilly et sauce chocolat	Flan Pâtissier de la ferme

<u>Lundi 13 Octobre</u>	<u>Mardi 14 Octobre</u>
Betteraves bio vinaigrette	
Sauté de Veau HVE au citron	omelette Bio nature
écrasé de butternuts	brocolis sauté
fruit de saison bio	fromage Bio COUPE
	Crème Chocolat BBC

<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
Radis Noir rapées vinaigrette au Miel	Salade de Choux emmental
dahl de lentilles corail Bio	Poisson frais sauce armoricaine
Blé pilaf	riz IGP
yaourt nature BIO+sucre	compote pommes BIO

Produits de saison      Produits d'origine locale

Produits fermiers

Produits Bleu, Blanc, Cœur

pêche durable

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique ( sous réserve du fournisseur)

menu végétarien

IGP : Indication Géographique Protégée

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles