

Menus Octobre

Semaine 40 du 29 septembre au 5 octobre 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Céleri rémoulade	Œufs durs, mayonnaise		Pizza 3 fromages	
	Plat principal	  Boules de bœuf BIO 	  Emincé de dinde	Samossas aux légumes	 Poulet sauce aigre douce	Poisson pané plein filet, citron
	Accompagnement	Purée	Ratatouille	Epinards en béchamel	Chou fleur persillé	Pommes dauphines
	Fromage / Laitage		 Fromage blanc BIO 	 Edam BIO 		 Carré frais BIO 
	Dessert	 Purée pomme poire BIO		Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Tarte grillée abricot

Semaine 41 du 6 au 12 octobre 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi GRAND REPAS
Déjeuner	Entrée				Betteraves vinaigrette	Velouté de champignons à la châtaigne de la maison Vialade
	Plat principal	Omelette	  Emincé de porc aux pruneaux	  Couscous au poulet	Cœur de merlu sauce citron	Blanquette de veau des Pyrénées   De la maison GUASCH
	Accompagnement	 Pâtes BIO	Haricots beurre aux aromates	Semoule	Patates douces persillées	Riz Créole
	Fromage / Laitage	Bûche du Pilat à la coupe 	Liégeois vanille 	 Vache qui rit BIO 		
	Dessert	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Crème dessert caramel 	Mesturet (cake à la citrouille) De Nicolas Sauvaget

Semaine 42 du 13 au 19 octobre 2025 SEMAINE DU GOÛT (MENU EN COULEURS)

		lundi ROUGE	mardi JAUNE	mercredi ORANGE	jeudi VERT	vendredi MARRON
Déjeuner	Entrée	Gaspacho de tomates et poivrons	Salade de maïs, cœurs de palmier et ananas	Salade de carottes râpées à l'orange et au cumin	Velouté de petits pois à la menthe	
	Plat principal	  Steak haché sauce paprika	  Curry de poulet	Gratin de potiron et patate douce aux pois chiches	  Pâtes BIO et égréné de bœuf sauce au pistou	Poisson à la Bordelaise
	Accompagnement	Riz à la tomate	Purée		 Pâtes BIO et égréné de bœuf sauce au pistou	Pommes de terre aux éclats de marrons
	Fromage / Laitage	Babybel 		Mimolette à la coupe 		Petit moulté aux noix 
	Dessert	 Compote BIO à la fraise	Cake au citron de Sicile	 Orange BIO 	Fromage blanc à la menthe 	Fruit de saison

Semaine 43 du 20 au 26 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée			Soupe	Concombres en salade	
	Plat principal	  Croque monsieur	Chili sin Came	  Fricadelle de bœuf au jus	  Fondant de volaille à la Normande	Dos de colin sauce Aurore
	Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes Dauphine	 Pâtes BIO et fromage râpé 	Haricots verts persillés
	Fromage / Laitage	Les tripons 	Pont l'Evêque à la coupe 			Gouda à la coupe 
	Dessert	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 

Semaine 44 du 27 octobre au 2 novembre 2025 VACANCES SCOLAIRES

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Soupe	Macédoine de légumes			Salade verte
	Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Omelette fraîche	  Paupiette de veau au jus	  Saucisse braisée	Encornet sauce Armoricaïne
	Accompagnement	Semoule	Pommes de terre persillées	 Mousseline de brocolis BIO	Gratin de légumes	Riz pilaf
	Fromage / Laitage			Tomme grise à la coupe 	 Yaourt nature BIO 	
	Dessert	 Fruit de saison BIO 	 Purée pomme banane BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair chocolat

  Viande Française ou UE  Produit en Occitanie  Fait maison  Agriculture Biologique  Lait collecté et transformé en France  Aide UE à destination des écoles

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

