

# Menus portage octobre 2025



		<b>MERCREDI 1</b> Potage Sauté de veau Blé  / Carottes Fromage Fruits de saison	<b>JEUDI 2</b> Concombres Escalope de poulet Pommes sautées Fromage Laitage	<b>VENDREDI 3</b> Betteraves en salade Saucisse Haricots blcs à la tomate Fromage Fuit	<b>SAMEDI 4</b> Tarte au fromage Meunière de poisson Purée PDT Fromage Crème dessert	<b>DIMANCHE 5</b> Macédoine Courgette farcie Riz pilaf Fromage Fruit / Biscuit
<b>LUNDI 6</b> Carottes râpées Filet de poisson MSC Lentilles Fromage Laitage	<b>MARDI 7</b> Salade verte Hachis parmentier Fromage Compote	<b>MERCREDI 8</b> Friand Sauté de boeuf Côtes de blettes Fromage Fruit	<b>JEUDI 9</b> Radis beurre Egrainés Spaghettis aux légumes Fromage Crème dessert	<b>VENDREDI 10</b> Duo de choux Escalope viennoise Pommes risollées Fromage Fruit	<b>SAMEDI 11</b> Salade verte Paupiette de veau en sauce Semoule aux raisins Fromage Demi fruits au sirop	<b>DIMANCHE 12</b> Haricots verts vinaigrette Sauté de lapin PDT vapeur Fruit Biscuit
<b>LUNDI 13</b> Salade verte Boulettes de boeuf Pâtes Fromage Flan	<b>MARDI 14</b> Celeri mayonnaise Poulet  rôti Flageolets Fromage Yaourt	<b>MERCREDI 15</b> Potage Omelette Petits pois / Carottes Fromage Fruit	<b>JEUDI 16</b> Carottes râpées Sauté de boeuf PDT / Courgettes Fromage Laitage	<b>VENDREDI 17</b> Haricots beurre Poisson frais MSC Boulgour Fromage Fruit	<b>SAMEDI 18</b> Feuilleté fromage Poitrine de veau farcie Haricots blancs à la tomate Fromage Liégeois	<b>DIMANCHE 19</b> Salade de thon / Maïs Poisson Fondue de poireaux Fromage / Fruit Biscuit
<b>LUNDI 20</b> Taboulé Sauté de porc Choux fleur béchamel Fromage Yaourt	<b>MARDI 21</b> Salade tomates Merguez Semoule  / Légumes Fromage Compote	<b>MERCREDI 22</b> Potage Cubes de saumon en sauce Riz Fromage Fruit	<b>JEUDI 23</b> Haricots verts en salade Sauté poulet fermier Pommes rissolées Fromage Fruit	<b>VENDREDI 24</b> Carottes râpées Hâché de veau Courgettes Fromage Gâteau	<b>SAMEDI 25</b> Quiche lorraine Sauté de poulet Haricots verts Fromage Novly vanille	<b>DIMANCHE 26</b> Betteraves vinaigrette Manchons de canard Poêlée campagnarde Fromage Fruit / Biscuit
<b>LUNDI 27</b> Salade verte Omelette Pâtes  aux légumes Fromage Fruit	<b>MARDI 28</b> Concombres / Pois chiches Poisson en sauce MSC Poêlée de légumes Fromage Laitage	<b>MERCREDI 29</b> Betteraves  / Fromage Sauté de dinde Pois cassés Fromage Fruit	<b>JEUDI 30</b> Tomates en salade Sauté de veau  / Poivrons Quinoa Fromage Yaourt	<b>VENDREDI 31</b> Carottes râpées Escalope de volaile en sauce Purée de potiron Mimolette Gâteau	<b>SAMEDI 1/11</b> Crêpe au fromage Sauté de canard PDT vapeur Fruits au sirop Biscuit	<b>DIMANCHE 2/11</b> Haricots beurre Cannellonis à la tomate Fromage Fruit Biscuit

menu végétarien

Repas à Thème

Nous pouvons pour des raisons indépendantes de notre volonté être susceptible de modifier les menus et nous nous en excusons

Les informations sur les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale et sur le portail famille.  
Peut contenir des traces

Le pain est de région.

AB : BIO E : Equitable ; MSC : MSC ; LB : Label rouge ; BBC : BBC ; M : maison ; T : AOP/AOC ; VF : viandes française ; R : Région

