

Menus Octobre

Semaine 40 du 29 septembre au 5 octobre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	  Celeri remoulade	 Œufs durs, mayonnaise	 Cake poivrons mozzarella	 Pizza 3 fromages	 Salade verte
Plat principal	 Boules de bœuf BIO s/viande végétarien : Steak végétal	 Emincé de dinde s/viande végétarien : Omelette	 Samossas aux légumes	 Poulet sauce aigre douce s/viande végétarien : Pois chiches sauce aigre douce	 Poisson pané plein filet, citron végétarien : Galette lentilles boulgour légumes sauce napolitaine
Accompagnement	 Purée	 Ratatouille	 Epinards en béchamel	 Chou fleur persillé	 Pommes dauphines
Fromage / Laitage	 Vache picon	 Fromage blanc BIO	 Edam BIO	 Saint Paulin	 Carré frais BIO
Dessert	 Purée pomme poire BIO	 Madeleine	 Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 Tarte grillée abricot

Semaine 41 du 6 au 12 octobre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi GRAND REPAS	vendredi
Entrée	 Celeri remoulade	 Salade Piémontaise s/viande s/porc végétarien: Salade de pommes de terre	 Saucisson à l'ail s/viande s/porc végétarien: Carottes râpées	 Velouté de champignons à la châtaigne de la maison Vialade	 Betteraves vinaigrette
Plat principal	 Omelette	 Emincé de porc aux pruneaux s/viande végétarien: Crousti fromage	 Couscous au poulet s/viande végétarien: Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	 Blanquette de veau des Pyrénées De la maison GUASCH s/viande végétarien: Blanquette de fèves	 Cœur de merlu sauce citron végétarien: croq veggie
Accompagnement	 Pâtes BIO	 Haricots beurre aux aromates	 Semoule	 Riz Créole	 Patates douces persillées
Fromage / Laitage	 Fromage râpé	 Liégeois vanille	 Vache qui rit BIO	 Camembert BIO	 Emmental BIO
Dessert	 Fruit de saison	 Cookie BIO aux pépites de chocolat	 Fruit de saison	 Mesturet (cake à la citrouille) De Nicolas Sauvaget	 Crème dessert caramel

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

	lundi ROUGE	mardi JAUNE	mercredi ORANGE	jeudi VERT	vendredi MARRON
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	 Salade de lentilles et dés de fromage
Plat principal	 Steak haché sauce paprika s/viande végétarien: Steak végétal sauce paprika	 Curry de poulet s/viande végétarien: Curry de lentilles	 Gratin de potiron et patate douce aux pois chiches	 Pâtes BIO et égrené de bœuf sauce au pistou s/viande végétarien: Haricots rouges sauce pistou	 Poisson à la Bordelaise végétarien: tarte aux légumes
Accompagnement	 Riz à la tomate	 Purée			 Pommes de terre aux éclats de marrons
Fromage / Laitage	 Babybel	 Emmental BIO	 Mimolette	 Fromage râpé	 Petit moulé aux noix
Dessert	 Compote BIO à la fraise	 Cake au citron de Sicile	 Orange BIO	 Fromage blanc à la menthe	 Brownie

Semaine 43 du 20 au 26 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	 Betteraves BIO	 Œuf dur, mayonnaise	 Soupe	 Rillettes de thon, pain de mie végétarien: Chou fleur sauce cocktail	 Taboulé
Plat principal	 Croque monsieur s/viande s/porc végétarien: Pain fromager	 Chili sin Carne	 Fricadelle de bœuf au jus s/viande végétarien: Steak végétal au jus	 Fondant de volaille à la Normande s/viande végétarien: Lentilles à la Normande	 Dos de colin sauce Aurore végétarien: tortilla
Accompagnement	 Purée de carottes	 Riz créole	 Pommes Dauphine	 Pâtes BIO	 Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	 Les fripons	 Milanette	 Kiri BIO	 Fromage râpé	 Gouda BIO
Dessert	 Sablé nappé au chocolat au lait BIO	 Fruit de saison BIO	 Cocktail de fruits au sirop léger	 P'tit beurre BIO	 Fruit de saison

Semaine 44 du 27 octobre au 2 novembre 2025 VACANCES SCOLAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	 Soupe	 Macédoine de légumes	 Samossas aux légumes	 Boulgour à l'oriental	 Salade verte
Plat principal	 Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs s/viande végétarien: Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine	 Omelette fraîche	 Paupiette de veau au jus s/viande végétarien: Haricots rouges au jus	 Saucisse braisée s/viande s/porc végétarien: Croq veggie	 Encornet sauce Armoricaïne végétarien : Galette lentilles boulgour légumes sauce beurre blanc
Accompagnement	 Semoule	 Pommes de terre persillées	 Mousseline de brocolis BIO	 Gratin de légumes	 Riz pilaf
Fromage / Laitage	 Camembert	 Fromage blanc	 Saint Morét	 Yaourt nature BIO	 Carré frais BIO
Dessert	 Fruit de saison BIO	 Purée pomme banane BIO	 P'tit fourré fraise	 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 ».

