

MENUS SCOLAIRES -Octobre 2025



<u>Lundi 6 Octobre</u>	<u>Mardi 7 Octobre</u>
salade d'haricots verts maïs	
Nuggets de Poulet	Tarte FRAICHE aux Légumes
Ratatouille Bio	salade verte
Fruits de saison Bio	Camembert Bio à la coupe Compote pomme poires bio

<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 9 Octobre</u>	<u>Vendredi 10 Octobre</u>
Grand Repas (modification probable)	
100% Bio = 100% Bon	Carottes bio rapées
blanquette de Mojettes Bio	Sauté de Porc de la ferme aux champignons
Pomme de terre Bio à l'anglaise	gratin de Potirons
fromage Bio COUPE	fromage blanc Bio + confiture
Fruits de saison Bio	

<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
Radis Bio Beurre	Concombre BIO vinaigrette
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



pêcherie 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