

Menus des vacances de Toussaint 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
OCTOBRE	DU 20 AU 24	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	CÉLERI RAPÉ (local) FACON RÉMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
		CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	OEUF DUR ET MAYONNAISE	COLESLAW VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE
		AIGUILLETES DE POULET SAUCE CREME	PANÉ DU FROMAGER	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	SAUCISSE DE STRASBOURG*
		POMMES DE TERRE RISSOLÉS	PETITS POIS	RIZ BIO	TORSADES	CHOU À CHOUCROUTE ET POMMES DE TERRE
		FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAINT PAULIN (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	BUCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)
		YAOURT AROMATISÉ	EMMENTAL (à portionner)	GOUDA (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	PETIT MUNSTER (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME BIO PETIT BEURRE DU CHEF (à portionner)
		FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX		FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	FLAN NAPPÉ CARAMEL	
	DU 27 AU 31	COLESLAW VINAIGRETTE	TARTINADE DE SURIMI	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON, MAIS ET VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	HALLOWEEN
		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAIS ET VINAIGRETTE		VELOUTE DE POTIRON ENSORCELÉ (à portionner)
		BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU CURRY	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF	DOIGTS DE SORCIÈRE EN SAUCE ROUGE (saucisse de porc* et ketchup)
		SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHOU FLEUR BÉCHAMEL		ROSTIES DU FANTÔME (pomme de terre)
		CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	YAOURT BIO SUCRÉ	TOMME BLANCHE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	MIMOLETTE DE HALLOWEEN (à portionner)
		COULOMMIERS (à portionner)	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAINT PAULIN (à portionner)	SAINT NECTAIRE (à portionner)	
		FRUIT DE SAISON	TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	RAISIN	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE L'HORREUR (pomme et fruits rouges) (à portionner)
		FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX		FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	LIÉGEOIS VANILLE	

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Légende :

Fruit ou
équivalent

Produit
céréaliar

Produit
Laitier

Produit
sucré

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
OCTOBRE	DU 20 AU 24	JUS DE POMME	FRUIT	SALADE DE FRUITS AU SIROP	JUS D'ORANGE	FRUIT
		PAIN	PAIN AU LAIT	BRIOCHE TRANCHÉE	CARRÉ AU CHOCOLAT	MINI CRÊPES SUCRÉES
		FROMAGE	SUISSE SUCRÉ	YAOURT À BOIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BRIQUE DE LAIT 1/2 ECREME
	DU 27 AU 31	COMPOTE POIRE (sans sucre ajouté)	JUS DE RAISIN	FRUIT	JUS D'ANANAS	FRUIT GOUTER
		BARRE BRETONNE (à portionner)	PAIN DE CAMPAGNE	GAUFRETTE VANILLE	MADELEINE	SABLÉ DE RETZ
		SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	BRIQUE DE LAIT 1/2 ECREME	YAOURT SUCRÉ	YAOURT À BOIRE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine." Merci de vérifier les étiquettes des produits.