

MENUS OCTOBRE 2025

	<p><u>MARDI 30 SEPTEMBRE</u> Macédoine (bio) Omelette aux patates/salade Fromage Raisin</p>	<p><u>JEUDI 02 OCTOBRE</u> Saucisson sec Poisson/épinards (bio) Nectarine</p>	<p><u>VENDREDI 03 OCTOBRE</u> Taboulé Jambon braisé*/poêlée de légumes Yaourt</p>
<p><u>LUNDI 06 OCTOBRE</u> Sardines Jambon blanc*/haricots verts (bio) Yaourt aux fruits (bio)</p>	<p><u>MARDI 07 OCTOBRE</u> Duo de choux / Carottes Pâtes à la carbonara/salade verte Poire</p>	<p><u>JEUDI 09 OCTOBRE</u> Betteraves rouges Bœuf bourguignon*/pommes de terre Gouda</p>	<p><u>VENDREDI 10 OCTOBRE</u> Soupe tomates/vermicelles Cordon végétarien Petits pois Pomme</p>
<p><u>LUNDI 13 OCTOBRE</u> Menu Poitevin Steak haché de Parthenaise Frites Chèvre de St Loup Broyé du Poitou</p>	<p><u>MARDI 14 OCTOBRE</u> Menu Réunionnais Rougail saucisses Salade – Riz (bio) Salade de fruits exotiques</p>	<p><u>JEUDI 16 OCTOBRE</u> Menu Alsacien Flammenkuche Salade Munster Gâteau aux Pommes</p>	<p><u>VENDREDI 17 OCTOBRE</u> Menu Toulousain Cassoulet Glace vanille et son coulis</p>

Semaine du goût du 13 au 17 Octobre : menus à thème.

Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	<p>Loi Egalim “loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous”.</p> 
------------------------------	------------------	---

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)