



Menus Octobre

Semaine 40 du 29 septembre au 5 octobre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri remoulade	Cœufs durs, mayonnaise		Pizza 3 fromages	
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		 Fromage blanc BIO	 Edam BIO		 Carré frais BIO
Dessert	 Purée pomme poire BIO		Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Tarte grillée abricot

Semaine 41 du 6 au 12 octobre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi GRAND REPAS
Entrée				Betteraves vinaigrette	Velouté de champignons à la châtaigne de la maison Vialade
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	  Cœur de merlu sauce citron végétarien : croq veggie	  Blanquette de veau des Pyrénées De la maison GUASCH s/viande végétarien : Blanquette de fèves
Accompagnement	 Pâtes BIO	 Haricots beurre aux aromates	Semoule	Patates douces persillées	Riz Créole
Fromage / Laitage	 Bûche du Pilat à la coupe	 Liégeois vanille	 Vache qui rit BIO		
Dessert	Fruit de saison	 Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison	 Crème dessert caramel	Mesturet (cake à la citrouille) De Nicolas Sauvaget

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	
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		 Mimolette à la coupe		 Edam BIO
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			Soupe	Rillettes de thon, pain de mie végétarien : Chou fleur sauce cocktail	
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	 Pont l'Evêque à la coupe			 Gouda à la coupe
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 BIO

Semaine 44 du 27 octobre au 2 novembre 2025 VACANCES SCOLAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Soupe	Macédoine de légumes			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 : Croc 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			 Tomme grise à la coupe	 Yaourt nature 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 ».

