

# Menus de Octobre

**Lundi 29 septembre**  
Concombre sauce blanche  
Bouchées végétales à la crème de ketchup  
Boullgour  
Croq'lait BIO  
Mousse chocolat au lait

**Mardi 30 septembre**  
Salade mélange douceur  
Boulettes de dinde Napolitaines  
Galette boulgour et pois chiche à l'oriental  
Petits pois  
Samos  
Eclair au chocolat

**Mercredi 01 octobre**  
Rosette  
Surimi et dosette de mayonnaise  
Spicy de poulet  
Coquille bretonne  
Purée Maison Laurent  
Mini Babybel  
Banane

**Jeudi 02 octobre**  
Carottes râpées aux raisins  
Lasagne boeuf et fromage fraîche  
Lasagne ricotta-épinards  
Gouda individuel BIO  
Yaourt ferme de la Marque à la Framboise

**Vendredi 03 octobre**  
Salade de pâtes  
Filet de poisson pané  
Brochette de volaille et son jus printanier  
Beignets de légumes  
Tome noire individuelle  
Petit Suisse aux fruits

**Lundi 06 octobre**  
Chou blanc savoyard  
Chou blanc vinaigrette  
Nuggets de filet de poulet  
Boulette végétarienne au curry  
Rissolé de pommes de terre  
Yaourt à boire  
Salade segment mandarine

**Mardi 07 octobre**  
Betterave sauce vinaigrette  
Tarte au fromage blanc et poireaux  
Brocolis et champignons  
Gouda  
Kiwi

**Mercredi 08 octobre**  
Tomates au pesto  
Garniture bolognaise  
Garniture végétale bolognaise  
Spaghettis à l'emmental  
Rondelé au sel de Guérande  
Compote pomme-cassis BIO

**Jeudi 09 octobre**  
Terrine aux deux poissons  
Jambon blanc à la tomate  
Médaille de Merlu aux petits légumes  
Poêlée du jour  
P'tit Louis

**Vendredi 10 octobre**  
Salade de maïs et coeurs de palmier  
Dos de cabillaud sauce hollandaise  
Quenelles natures aux herbes  
Semoule  
Délice de camembert  
Carré chocolat

**Lundi 13 octobre**  
Taboulé oriental  
Escalope de dinde viennoise  
Dos de Lieu au citron  
Chou-fleur gratiné  
Emmental individuel  
Clémentines x2

**Mardi 14 octobre**  
Carottes râpées BIO  
Paupiette de veau forestière  
Galette mexicaine  
Duo de courgettes aux aromates  
Vache Picon  
Kiwi jaune

**Mercredi 15 octobre**  
Salade iceberg  
Omelette BIO au Boursin  
Ratatouille niçoise  
Fromage Champ sur Roy  
Compote

**ANIMATION HALLOWEEN**  
**Jeudi 16 octobre**  
Oeuf Mimos'Horreur  
Pilons de poulet sauce Sanguine  
Marmite de poisson  
Riz à l'espagnole  
Mimolette  
Pomme

**Vendredi 17 octobre**  
Concombre  
Tajine de poisson aux olives  
Normandin de veau à la crème  
Gratin dauphinois  
Petit Suisse aux fruits  
Fruit de saison 2

**Lundi 20 octobre**  
Rillettes du Mans  
Terrine aux trois légumes  
Cordon bleu de volaille  
Croq végétal au fromage  
Purée  
Croq'lait BIO  
Orange

**Mardi 21 octobre**  
Macédoine mayonnaise  
Donuts de poulet  
Pané de Cabillaud à la texanne  
Chou-fleur gratiné BIO  
Brie individuel  
Salade segment de mandarine

**Mercredi 22 octobre**  
Cervelas vinaigrette  
Betterave vinaigrette  
Pizza aux trois fromages  
Salade verte (plat)  
Saint Paulin individuel  
Panier aux fruits BIO

**Jeudi 23 octobre**  
Carottes râpées à la mandarine  
Escalope de dinde viennoise  
Tortillas oignon-pomme de terre  
Potiron et carottes au mascarpone  
Chaussé au moine  
Donuts chocolat

**Vendredi 24 octobre**  
Salade endives-betteraves sauce fromage blanc moutarde  
Médaille de Merlu aux petits légumes  
Crêpe aux champignons  
Pommes de terre vapeur  
Yaourt nature  
Biscuit moelleux

**Lundi 27 octobre**  
Mousson de canard  
Salade mêlée  
Saucisse de Toulouse à la dijonnaise  
Omelette ciboulette  
Épinards gratinés  
Coulommiers à la coupe  
Tarte pommes façon normande

**Mardi 28 octobre**  
Salade piémontaise au thon  
Salade piémontaise  
Tomates farcies  
Tomates végétariennes  
Riz  
Tome blanche tranchée  
Raisin en grappe

**Mercredi 29 octobre**  
Céleri au Raifort  
Emincés de porc aigre doux  
Croq végétal fromage  
Wok de légumes asiatiques  
Produit laitier  
Brunoise de fruits exotiques

**Jeudi 30 octobre**  
Concombre et coeurs de palmier  
Spicy de poulet  
Escalope de thon crème et curry  
Beignets de brocolis  
Ficello  
Petit chevalier choco

**Vendredi 31 octobre**  
Salade verte  
Lasagnes de saumon  
Lasagnes aux légumes  
Camembert portion  
Fruit de saison 3

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

**Légende:**  
:sans porc  
:sans viande  
:sans poisson