

Menu octobre 2026

Des repas
équilibrés,
variés et de saison
pour bien grandir !

JEUDI 1^{er} OCTOBRE



Carottes râpées au miel
Boulettes de bœuf sauce tomate
Semoule couscous
Emmental bio
Chou à la chantilly
Pain bio



VENDREDI 2 OCTOBRE



Tarte tomate feta basilic
Colin coulis de tomate et nepita
Patates douces rôties
Prune
Pain bio



LUNDI 5 OCTOBRE



Tomates thon gruyère olives
Ravioli à la burrata sauce napolitaine
Banane
Pain



MARDI 6 OCTOBRE



Velouté de butternut et touche de
crème
Poulet au curry
Riz pilaf
Kiri
Yaourt brassé bio vanille
Pain bio



JEUDI 8 OCTOBRE



Mortadelle tranche fine à l'italienne
Mignon de porc rôti aux épices douces
Gratin de courgettes à la béchamel
Brownie au nutella
Pain bio



VENDREDI 9 OCTOBRE



Brocolis bio en vinaigrette
Brandade de poisson maison
Ananas frais chantilly
Pain bio



LUNDI 12 OCTOBRE



Velouté de carottes bio curry miel
Nuggets de poulet vegan
Pommes de terre rôties au thym frais
Kiwi
Pain



MARDI 13 OCTOBRE



Tomate maïs haricots verts
Bourguignon de bœuf aux carottes
et pommes de terre
Velouté fruits mixés
Pain bio



JEUDI 15 OCTOBRE



Salade de riz à l'emmental bio
Escalope de poulet caramélisée au miel
Haricots verts sautés à l'ail et au persil
Cookies
Pain bio



VENDREDI 16 OCTOBRE



Brocolis bio en vinaigrette
Lasagne au saumon et épinard
Mini roitelet
Clémentine corse
Pain bio



Bon appétit !