



MENUS

MOYENS - GRANDS

DU MOIS DE OCTOBRE 2025

Validés par la Commission des menus



LUNDI

**DU 29 SEPT.
AU 3 OCTOBRE**

Cuisse de poulet rôtie
 Poêlée de légumes
 Brie ⁷
 Poire **

**DU 6 AU 10
OCTOBRE**

Escalope de poulet
 sauce crème
 Petits pois carottes
 Saint-Morêt ⁷ Bio
 Raisin **

**DU 13 AU 17
OCTOBRE**

Aiguillette de poulet
 sauce champignons
 Semoule ¹ / carotte
 Rondelé ⁷ Bio
 Poire **

**DU 20 AU 24
OCTOBRE**

Tarte au fromage ^{13 7}
 Sauté de pintade
 sauce madère
 Petits pois
 Comté ⁷
 Kiwi **



MARDI

Boules de porc
 sauce poivre
 Purée de butternut ⁷
 Petit Suisse
 nature ⁷ Bio
 Fruit au sirop

Carottes râpées maison ¹⁰
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles
 Yaourt nature
 Fruits

Salade de riz ¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Choux de Bruxelles
 Saint-Nectaire ⁷
 Fruits

Potage maison
 Sauté de lapin
 à la moutarde ¹⁰
 Carottes
 Petit Suisse ⁷
 Fruits



MERCREDI

Céleri rémoulade ¹⁰
 Lasagne maison ^{13 7}
 Vache qui rit ⁷
 Fruits

Langue de bœuf
 sauce charcutière
 Purée de pomme
 de terre maison ⁷
 Panais
 Carré de Liqueil ⁷
 Fruits

Pizza maison ¹
 Endives au jambon ⁷
 Yaourt ⁷ Bio
 Fruits

Hachis parmentier ⁷
 Samos ⁷
 Fruits



JEUDI

Haricots verts
 vinaigrette ¹⁰ Bio
 Poisson pané ⁴
 Carottes à la crème ⁷
 Fromage blanc
 Compote Bio

Sauté de porc ¹
 Patate douce
 Coulommiers ⁷
 Fruits

Poireau vinaigrette ¹⁰
 Burger de bœuf
 Ferme de St-Denis
 sauce échalote
 Coquillettes ¹
 Fromage blanc
 Fruits

Chou farci
 Riz
 Yaourt nature
 Salade
 de fruits frais **



Maquereau ⁴
 Paupiette de lapin
 sauce chasseur
 Riz Bio
 Haricots verts
 Cantal ⁷
 Fruits

Dos de cabillaud ⁴
 sauce vin blanc
 Epinards
 Fromage blanc
 Banane **

Poisson meunière ⁴
 Duo de courgettes
 Babybel ⁷
 Compote

Saumon
 sauce beurre blanc ⁴
 Haricots beurre Bio
 Pont l'évêque ⁷
 Fruits

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11