MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2025

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
29	Soupe de cresson Sauté d'agneau Risotto aux légumes du soleil Edam Banane	30	<u>Menu végétarien</u> Salade piémontaise Omelette Semoule/Sauce tomate Salade verte Liégeois au chocolat	1 / 10	Carottes râpées et dés d'emmental Poisson du jour sauce à l'estragon Riz au cumin Fondue de poireaux à la crème Compote à la fraise	2	<u>Repas mexicain</u> Salade mexicaine (Maïs et tomate) Poulet façon fajitas Salade verte Kiri Pastel très lèches	3	Salade de betterave Colombo de porc Légumes cuits Pomme de terre vapeur Compote de pomme/Banane
6	<u>Menu végétarien</u> Velouté de poireaux Crêpe au fromage Riz Ratatouille Yaourt aux fruits	7	Salade Méchouia (Poivron/oignon/tomate/ cumin/paprika) Duo de poisson Tagliatelles Julienne de légumes Entremet au chocolat Banane	8	Céleri rémoulade Pizza Texane (Egrené de bœuf/cheddar râpé/sauce barbecue) Salade verte Camembert Compote de pomme/fraise	9	Soupe de légumes d'hiver Goulache Trio de pâtes colorées Aubergines Ananas	10	Salade de tomate vinaigrette à l'orange Emincé de poulet vallée d'auge Semoule Poêlé de trio de légumes (chou-fleur/brocolis/carotte) Clafoutis à la rhubarbe
13	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles vertes et carottes Quiche brocolis/tomates Salade verte Pomme	14	<u>Menu espagnol</u> Dés de tomates/tofu Paëlla Riz Crème catalane	15	Velouté de butternut Emincé de bœuf Sauce beurre Purée de panais Brownie au chocolat	16	Pizza au knacki Veau marengo Pâtes Poêlée de courgette Kiri Banane	17	Salade de pâtes au thon Poisson du jour sauce aurore Jardinière de légumes Pomme de terre Carré frais Kiwi