

# Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024

## Lundi 30

Déjeuner

Filet de saumon  
sauce au beurre  
blanc



Riz pilaf  
Brocolis à la  
béchamel



Fromage blanc  
fermier nature sucré



Compote



## Mardi 1



Betteraves à l'échalote

Tajine de légumes



Semoule semi-  
complète



Tomme blanche



Banane



## Mercredi 2

Potage de légumes

Boulettes de bœuf  
sauce bercy



Coquillettes semi-  
complètes



Petit-suisse nature  
sucré



Prune



## Jeudi 3

Navarin d'agneau

Haricots blancs à la tomate

Comté



Assiette de fruits



(Ananas, Kiwi, Poire, Pomme)



## Vendredi 4



Salade de lentilles

Tarte aux  
légumes d'hiver



Salade verte



Petit fromage sous cire

Riz au lait

Chaque semaine, je te propose au moins un menu végétarien.  
Tu peux le reconnaître grâce au logo

C'est un menu qui ne contient ni de viande, ni de poisson. Il  
permet de diversifier les sources de protéines pour que tu  
restes en bonne santé.



Gôter

Pain aux céréales  
Fromage  
Jus d'orange



Biscuit  
Laitage



Pain au lait  
Barre de chocolat  
Lait



Baguette  
Beurre  
Compote



Biscuit  
Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 7 au 11 octobre 2024

## Lundi 7

## Mardi 8

## Mercredi 9

## Jeudi 10

## Vendredi 11

Déjeuner

Sauté de bœuf  
sauce tomate



Duo de choux

Cordon bleu



Taboulé



Poulet rôti



Salade de mâche au  
chèvre chaud

Dahl de lentilles



Filet de cabillaud  
à la crème



Coquillettes semi-  
complètes  
Carottes persillées



Purée de céleri

Camembert



Haricots verts à l'ail



Riz créole

Tarte noix de coco

Pommes vapeur  
Gratin de courgettes



Saint Nectaire



Raisin

Yaourt fermier  
nature sucré



Brie



Ananas au sirop

Kiwi



Pomme



Les produits laitiers sont riches en calcium et sont indispensables pour des os et des dents solides ! Yaourts, fromages blancs, petits suisses, fromage..., ces aliments font partie de la famille des produits laitiers reconnaissables par leur couleur bleue.

Et toi, quel est ton produit laitier préféré ?

**Bon appétit !**



Gôter

Biscuit  
Laitage



Baguette  
Beurre  
Jus de pomme



Biscuit  
Compote



Pain aux céréales  
Fromage  
Fruit de saison



Croissant  
Lait



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 14 au 18 octobre 2024

## Repas à thème



**Lundi 14**



**Mardi 15**

**Mercredi 16**

**Jeudi 17**

**Vendredi 18**

**Déjeuner**

Salade coleslaw

Poêlée de légumineuses

Tortis semi-complètes

Petit-suisse nature sucré

Ile flottante et crème anglaise

Filet de merlu  
sauce crevettes

Riz créole  
Chou-fleur au curry

Emmental

Poire

Potage de légumes

Blanquette de veau

Petits pois /carottes

Coulommiers

Banane

Rillettes de thon et pain suédois

Boulettes de bœuf  
sauce aux aïelles

Purée de panais

Fromage blanc fermier  
et myrtilles

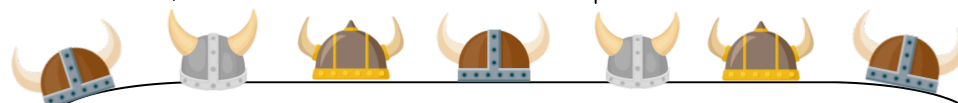
Spéculoos

Rôti de porc au thym  
Escalope de dinde au thym

Lentilles cuisinées

Mimolette

Prunes



Pour cette semaine avant les vacances, je te propose de découvrir l'univers des Vikings. Tu peux retrouver au menu des produits que pouvaient consommer les scandinaves.

**Bon appétit !**



**Gôter**

Pain aux céréales  
Fromage  
Jus d'orange

Biscuit  
Laitage

Baguette  
Beurre  
Lait

Biscuit  
Fruit de saison

Brioche  
Confiture  
Lait

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .