

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

	Lundi 29	Mardi 30 	Mercredi 1	Jeudi 2 	Vendredi 3
Déjeuner	Filet de cabillaud sauce aux poivrons  	Tomates vinaigrette	Chipolatas	Omelette  	Betteraves vinaigrette
	Pommes vapeur Brocolis 	Curry de pois chiches 	SV: Quenelles gratinées  	Semoule Ratatouille 	Emincé de dinde au jus 
	Fromage blanc fermier nature sucré 	Riz	Purée de pommes de terre	Petit-suisse nature sucré 	SV: Poisson meunière et citron 
	Compote de pomme 	Tomme blanche 	Comté 	Assiette de fruits (Ananas, Kiwi, Poire, Pomme) 	Pennas 
		Liégeois chocolat 	Prune 		Petit fromage sous cire
					Banane
Il est recommandé de consommer 3 produits laitiers par jour car ils apportent du calcium nécessaire à la croissance des os. Tu peux en retrouver tous les midis au menu. Ils sont identifiés en bleu sur les menus. Bon appétit !					
Gôter	Moelleux aux amandes Poire	Baguette Beurre Clémentine 	Quatre-quarts maison Yaourt aromatisé 	Pain aux céréales Fromage Jus d'orange 	Pain au lait Barre de chocolat Lait 



SV : Sans Viande

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 6 au 10 octobre 2025

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9 	Vendredi 10
Déjeuner	Sauté de bœuf sauce tomate SV: Haricots rouges à la tomate Blé Saint Nectaire Ananas au sirop	 Duo de choux Paëlla de poisson Riz Petit fromage frais  Gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise	 Taboulé  Poulet rôti SV: Cake au fromage Haricots verts à l'ail Yaourt fermier nature sucré Kiwi	 Carottes râpées vinaigrette Tortis à la mexicaine Chèvre Compote pomme- framboise	 Saucisson à l'ail et cornichon SV: Œuf dur mayonnaise Filet de merlu à l'Armoricaine Pommes vapeur Chou-fleur Camembert Raisin
Goûter	Croissant Lait	 Baguette Beurre Prune	 Madeleine  Compote pomme- fruits rouges	 Barre pâtissière Petit suisse aux fruits	 Pain aux céréales Fromage Jus de pomme

Il existe plusieurs façons d'élaborer un menu végétarien.
Lundi, je te propose d'associer une céréale (blé) et un légume
sec (haricot rouge) pour obtenir des protéines de qualité.

Une nouvelle recette à découvrir ! **Bon appétit !**



SV : Sans Viande

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 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13



Mardi 14

Mercredi 15

Jeudi 16



Vendredi 17

Déjeuner

Céleri rémoulade

Tajine de légumes

Polenta

Fromage blanc
fermier nature sucré

Biscuit



Filet de hoki
sauce nantua

Pommes vapeur
Chou romanesco

Emmental

Poire



Blanquette de veau

SV: Blanquette de
haricots blancs

Riz

Coulommiers

Prunes



Velouté de potiron

Pizza au fromage

Salade verte

Pomme



Escalope de porc au
curry

SV: Marmite de
poisson au curry

Carottes persillées

Mimolette

Semoule au lait au caramel



Tu vas à la garderie du soir ce vendredi?
Si oui, alors n'hésite pas à inviter tes parents
pour prendre le goûter avec toi !
Un super moment à partager avant les vacances.

Bon appétit !



Goûter

Pain aux céréales
Fromage
Pomme



Moelleux fourré choco-
noisette
Petit-suisse nature sucré

Baguette
Beurre
Jus d'orange



Quatre-quarts maison
Yaourt aromatisé



Roulé à la fraise maison
Lait
Clémentine



SV : Sans Viande

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.