

menu octobre 2025

SECTION MOYENS / GRANDS		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 Du 06au10 octobre	Déjeuner	Carottes râpées Hoki Pomme sauté Pain bio/coulommiers Purée carottes/poires	Riz complet/lentilles Œufs dur Gratin blettes Pain céréales/mimolettes Purée brocolis/oranges	Tomates Pintade Choux braisé/pomme de terre Pain bio  – cantal  Banane  purée légumes	Haricot vert salade Hachi Parmentier (bœuf) Pain bio céréale  – Pont L'évêque  Mangue/purée fenouil	Radis Cabillaud  Riz/courgettes Pain bio  – emmental Poire  purée courgettes
	Gouter	Pain bio Lait bio Pommes	Biscottes/beurre Yaourt bio Bananes	Pain d'épice Clémentine  Entremet	Pomme  Gâteau maison Lait bio 	Banane  Pain bio  Yaourt bio
Semaine 2 Du 13au17 octobre	Déjeuner	Betterave Colin  Haricot .vert /blé aux épices Pain bio  – comté  Kiwi  purée h.vert	Salade d endive Pates aux légumes Pain céréale  –chèvre Bananes  Purée panais	Salade de pomme de terre Poulet Salsifis Pain bio/edam Orange/purée brocolis	Concombre Blanquette Veau Riz/ Pain céréale  munster  Poire  purée choux fleur	Artichaut Hoki Brocolis/pdt Pain bio/st Paulin Kiwi/purée poireaux
	Goûter	Biscotte/beurre Salade de fruits Yaourt bio 	Fromage Pain bio  Kiwi 	Yaourt Biscuits Pommes	Crêpes Banane  Lait bio	Pain bio  Yaourt Banane 
Semaine 3 Du 20au24octobre	Déjeuner	Avocats Cabillaud  Pâtes/courgette Pain céréale  gouda Poires  purée épinard	Salade de chou-fleur Riz crémeux aux champignons Pain bio  – maroilles  Clémentine  purée courges	Salade de chou vert Sauté dinde Haricot. Blancs/tomates Pain céréale  – st Paulin Orange/purée poireaux	Salade de poireaux vinaigrette Porc/dinde Lentilles Pain bio  – coulommiers Prune  purée céleri	Champignon vinaigrette Hoki  Purée carotte Pain bio  fourme d'Ambert  Clémentine/purée d'artichaut
	Goûter	Viennoise chocolat  – Banane  Yaourt	Crocotte Pomme  Lait bio 	Entremet Biscuit Kaki 	Gâteau maison Lait bio  Pomme 	Pain bio/beurre Ananas  yaourt
Semaine 4 Du 27au31 octobre	Déjeuner	Carottes râpées Colin  Pomme de terre / fenouil  Pain bio  - st nectaire Purée chou-fleur/orange	Potage courgette/pois chiche Haricot rouge Pain céréale  - Bresse bleu Banane  purée brocolis	Tomates Gratin dauphinois Lapin provençale Pain bio  - edam Kiwi/purée carotte	Salade de riz Agneaux Duo d'haricot Pain bio  – pont l'évêque  Banane/purée fenouil	Crêpe fourrées Cabillaud  Pâtes/brocolis Pain céréale  – tome noire Ananas  purée h.beurre
	Goûter	Pain Lait bio  Pomme	Céréale Yaourt bio Poire 	Lait bio Biscuits Pomme 	Gaufre Yaourts bio  Poire 	Pain bio  –fromage Pommes



Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire



Garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal



C'est un écolabel qui reconnait et valorise la pêche durable



Fruits et Légumes de saison



TOUS LES PLATS SONT PREPARES PAR le cuisinier de la crèche