



## MENUS OCTOBRE 2025 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 06 au 10 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis au maïs Sauté de bœuf aux carottes Blé <b>BIO</b> Edam Banane	Salade de tomates Escalope de dinde sauce aigre douce Gratin de courgettes fraîches maison Petit suisse nature + sucre Dartois au chocolat de l'Enclôître	<h3>MERCREDI LIBERE</h3>	Carottes râpées Emincé de porc au paprika Coquillettes Yaourt nature sucré de Vicq sur Gartempe Compote pomme poire maison	Concombre persillé Filet de hoki sauce hollandaise Pommes vapeur Camembert / Robich'long <b>BIO</b> Gaufre et sucre glace

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo chou blanc et chou rouge Pilons de poulet au vinaigre balsamique Purée de betteraves Vache picon Prune	Haricots verts vinaigrette Dahl de lentilles de Latillé et riz <b>BIO</b> (plat complet) Petit moulé ail et fines herbes. Raisin de Neuville	Salade de pommes de terre, maïs et surimi Cordon bleu de volaille Poêlée de carottes fraîches Gouda Ananas au sirop	<b>LA SEMAINE DU GOUT</b> Semaine Agrilocal	Salade de concombre au maïs Brandade de poisson maison Salade verte Petit suisse aromatisé Cookie maison

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande



## BONNES VACANCES

