

# MENUS OCTOBRE 2025 (\*)

## Lundi

6 octobre

Crêpe fromage  
Spaghettis bolognaise  
Fromage blanc

13 octobre

Chou rouge  
Rôti de porc  
Haricots blancs  
Yaourth

## Mardi

7 octobre

Potage  
Sticks de légumes  
Frites  
Fromage **BIO**  
Fruit **BIO**

14 octobre

Potage  
Gratin de pomme de terre au reblochon  
Fromage **BIO**  
Compote **BIO**

## Mercredi

## Jeudi

2 octobre

Carottes râpées  
Saucisse/merguez  
Frites  
Crème vanille

9 octobre

Taboulé  
Chili con carne  
Entremet chocolat

16 octobre

Macédoine mayonnaise  
Petit salé  
Mique  
Crème dessert

## Vendredi

3 octobre

Saucisson  
Brandade  
Riz  
Pâtisserie

10 octobre

Pâté de campagne  
Paupiette de saumon  
Riz  
Pâtisserie

17 octobre

Rillettes  
Filet de colin oseille  
Riz  
Pâtisserie

## Vacances de la Toussaint

(\*) : Les menus peuvent être complétés de fromage, biscuits ou compote et modifiés, notamment en fonction des arrivages.

Légende : Viande française - Fait maison – Pain **BIO** Fournil de St Crépin – Œufs Elevage des Jolies rouses St Geniès