

Semaine du 13 au 17 octobre 2025 – Semaine du goût

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Repas	<u>Menu vert</u> Guacamole Rôti de dinde ³ Brocolis Vache qui rit Pomme Granny	<u>Menu jaune</u> Salade de tomates jaunes Escalope de veau ¹ Polenta Emmental Kiwi jaune	<u>Menu rouge</u> Betteraves rouges Boulettes de boeuf ¹ Pâtes à la tomate Fromage blanc confiture de fraises Raisin	<u>Menu orange</u> Carottes râpées Dos de poisson au curry Potimarron Mimolette Orange	<u>Menu foire</u> Tarte à l'oignon doux Poêlée pommes de terre et châtaignes Aiguillettes de poulet ³ Tome Pomme au four
Goûters grands	Brioche Lait Banane	Pain miel Yaourt Compote	Pain des fleurs Compote Fromage à tartiner	Gâteau maison Yaourt Fruits séchés	Pain Fromage blanc Confiture de châtaignes
Goûters moyens	Brioche Fromage blanc Banane	Pain miel Yaourt Compote	Pain des fleurs Compote Fromage à tartiner	Gâteau maison Yaourt Compote	Pain Fromage blanc Confiture de châtaignes
Secteur bébés					
Repas	Rôti de dinde ³ Purée de courgettes Compote pomme/banane	Haché de veau ¹ Purée de haricots verts Compote pomme/kiwi	Haché de bœuf ¹ purée d'épinards Compote pomme	Dos de poisson Purée de potimarron Compote poire	Aiguillettes de poulet ³ Purée de carottes Compote pomme
Goûters	Pain Fromage blanc Compote	Pain Yaourt Compote	Pain des fleurs Fromage blanc Compote	Biscuit Yaourt Compote	Pain Fromage blanc Compote

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France
 (2) Viande de porc origine France, Lot, Cantal ou Aveyron sauf jambon, origine France
 (3) Volaille, origine France, élevée et abattue en France : Aveyron, Gers

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

