



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/11/2025

Carottes & raisins bio vinaigrette

Céleris rémoulade bio

Salade verte bio

Bio quenelles sauce tomate gratinées

Blanquette de veau bio

Riz bio créole

Choux blancs bio sautés au curcuma

Yaourt bio aromatisé citron

Camembert bio

Compote de fruits bio

Poire bio cuite caramélisée

Corbeille de fruits BIO

MARDI

04/11/2025

Pizza aux légumes bio

Oeuf bio mayonnaise

Salade verte bio

Couscous veggie

Poisson frais crème de légumes

Semoule bio épicée

Julienne de légumes bio

Fromage blanc nature bio + sucre

Saint Nectaire

Salade de fruits frais bio

Pomme bio

Corbeille de fruits BIO

HALLOWEEN

JEUDI

06/11/2025

Velouté du pauvre potimarron broyé

Salade sanglante betterave et pomme bio

Salade verte bio

Falafels et potion de Mercredi

Intestin de bœuf sauce au sang
(bœuf bolognaise bio)

Cheveux de sorcière et râpé d'asticots
(spaghettis et fromage râpé)

Arbre de la forêt maudite
(brocolis bio sautés)

Lait maudit aromatisé
(yaourt bio aromatisé framboise)

Morve de zombie séché
(cantal)

Bouse de Trolls
(brownie)

Tarte aux crottes de souris
(tarte pépites de chocolat)

Corbeille de fruits BIO

VENDREDI

07/11/2025

Taboulé bio

Salade de haricots blancs bio au cumin

Salade verte bio

Egréné de pois façon tex-mex

Gratin de butternut bio au chèvre (plat unique)

Pommes de terre bio persillées

Epinards bio à la crème

Yaourt nature bio + sucre

Bûche du Pilat

Bio flan vanille nappé caramel

Bio crème dessert vanille

Corbeille de fruits BIO

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriquée à
la cuisine
centrale