



MENU OCTOBRE

2025



Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre		Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Soupe de maïs au curry Pâtes végé maison* aux légumes et au pesto (gluten de blé, œuf, céleri, lait) Laitage*	Potage à la tomate (céleri) Saucisse de porc au fromage (lait), jus de viande (gluten de blé), potée aux carottes (lait), salade mixte*, vinaigrette (œuf, moutarde) Fruit*		Pita d'agneau, pain pita (gluten de blé), sauce à l'ail (lait), salade de chou Mousse au chocolat (lait)	Salade de carottes râpées* Calamars à la basquaise (mollusques), purée de pommes de terre (lait) Fruit*
Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre		Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Bouillon de légumes (céleri) Blanquette de dinde (gluten de blé, lait), légumes assortis (gluten de blé, lait), pommes de terre vapeur Fruit*	Salade composée au maïs Scampis (crustacés), légumes asiatiques* (soja), sauce curry (gluten de blé, soja), riz* au jasmin* Fruit*		Salade de chou chinois (sulfite) Couscous végétarien (gluten de blé, céleri), légumes couscous (céleri) Dessert lacté (lait)	Elixir de l'alchimiste (lait) Wok de vers de terre aux doigts de sorcières et à la sauce tomatée asiatique (gluten de blé, soja, sulfite) Dessert d'Halloween (gluten de blé, œuf, lait)

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable