

Menus Scolaires d'octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/09 au 03/10/25	Salade de jeunes pousses d'épinards Blanc de poulet LR Poêlée de légumes maison Fromage bio Fruit bio	Salade de tomates à la grecque Omelette bio Pâtes bio Flan maison	Salade du chef Oeuf cocotte et parmesan maison Salade verte bio Glace locale	Coleslaw Choucroute maison Yaourt de la ferme bio Oreillons de pêche	Bruschetta maison Poisson frais du jour Brocolis bio Entremet fruits rouges maison
Du 06/10/25 au 10/10/25 Semaine anti gaspillage	Betteraves et céréales bio Filet de poisson meunière Haricots verts bio Compote bio	Radis beurre Emincé de bœuf local Gratin de blettes et panais Fruit bio	Salade du chef Paupiette de veau Petits pois bio Fromage bio Ile flottante	LE GRAND REPAS NORMAND 	Chou fleur vinaigrette Saucisse locale grillée Frites maison Fruit bio
Du 13/10/25 au 17/10/25	Chou blanc à l'emmental Boulettes à la tomate Haricots blancs bio Crème dessert vanille bio de la ferme	Quiche lorraine maison Sauté d'agneau Carottes bio Fromage frais de la ferme bio Fruit bio	Velouté de poireaux maison Gratin de pâtes au jambon maison Fruit bio	Tartine de radis noir Rôti de bœuf local Poêlée de légumes maison Millefeuille maison	Carottes râpées bio Cuisse de poulet bio Riz bio Camembert bio Cookies maison
Du 20/10/25 au 24/10/25	Salade de cœur d'artichaut Bouchée butternut Boullgour et lentilles bio Fromage bio Fruit bio	Soupe maison Moussaka maison Salade verte Moelleux aux pommes maison	Concombre bio Croque monsieur maison Salade verte Petit suisse local	Feuilleté au fromage maison Sot l'y laisse de dinde Pdt sautées maison Fromage bio Fruit bio	Buffet d'entrées Saumon béarnaise Poêlée de légumes maison Fromage bio Riz au lait maison

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques

<p>Du 27/10/25 au 31/10/25</p>	<p>Macédoine Escalope de dinde à la normande Semoule bio Fruit bio </p>	<p>Haricots verts bio vinaigrette Pizza maison Salade verte bio Moelleux chocolat maison </p>	<p>Soupe maison Hachis parmentier maison Salade verte Tarte amandine aux poires maison </p>	<p>Salade du chef Gratin de poisson Purée de patate douce maison Crème dessert chocolat bio de la ferme </p>	<p>MENU HALLOWEEN </p>
---	--	--	---	--	--------------------------------

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.
Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :

