Menu octobre 2026

Des repas équilibrés, variés et de saison pour bien grandir ! ❤️

JEUDI 1er OCTOBRE



Carottes râpées au miel
Boulettes de bœuf sauce tomate
Semoule couscous
Emmental bio
Chou à la chantilly
Pain bio



VENDREDI 2 OCTOBRE



Tarte tomate feta basilic
Colin coulis de tomate et nepita
Patates douces rôties
Prune
Pain bio



LUNDI 5 OCTOBRE

Tomates thon gruyère olives
Ravioli à la burrata sauce napolitaine
Banane
Pain





MARDI 6 OCTOBRE

Velouté de butternut et touche de crème
Poulet au curry
Riz pilaf
Kiri
Yaourt brassé bio vanille
Pain bio





JEUDI 8 OCTOBRE

Mortadelle tranche fine à l'italienne
Mignon de porc rôti aux épices douces
Gratin de courgettes à la béchamel
Brownie au nutella
Pain bio





VENDREDI 9 OCTOBRE

Brocolis bio en vinaigrette
Brandade de poisson maison
Ananas frais chantilly
Pain bio





LUNDI 12 OCTOBRE

Velouté de carottes bio curry miel
Nuggets de poulet vegan
Pommes de terre rôties au thym frais
Kiwi
Pain





MARDI 13 OCTOBRE

Tomate maïs haricots verts
Bourguignon de bœuf aux carottes et pommes de terre
Velouté fruits mixés
Pain bio





JEUDI 15 OCTOBRE

Salade de riz à l'emmental bio
Escalope de poulet caramélisée au miel
Haricots verts sautés à l'ail et au persil
Cookies
Pain bio





VENDREDI 16 OCTOBRE

Brocolis bio en vinaigrette
Lasagne au saumon et épinard
Mini roitelet
Clémentine corse
Pain bio





Bon appétit ! ❤️