

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Octobre 2025

5 ième composants

Semaine 40	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pommes de terre		Salade comtoise		Crêpe à l'emmental		Pâté de campagne / cornichons ou crudités		Salade de tomate / maïs	
	Cassolette de poisson		Nuggets de pois chiche bio / ketchup	1	Filet mignon de porc Sauce champignons		Boulette de bœuf de la ferme à la milanaise	1	Paëlla au poulet	
	Jardinière de légumes		Purée crécy		Pommes wedges / Brocolis		Pâtes aux poivrons		Riz	
	Brie Bio	1	Galet de la Loire		Petit suisse aromatisé	1	Fromage à la coupe		Tomme catalane	1
Menu végétarien	Flan nappé caramel		Salade aux 5 fruits		Compote de pommes / cannelle		Raisin blanc		Eclair au chocolat	
	Palet de chèvre pané	29	Idem menu standard	30	Gratin de brocolis et oeuf dur	1	Boulettes végétales de la ferme	2	Risotto aux petits pois et champignons	3
Semaine 41	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade coleslaw		Carpacio de concombres au fromage blanc		Céleri remoulade	9	Crème de poireaux ou cuit		Taboulé à la menthe	1
	Meunière de colin MSC et citron	10	Bœuf à la provençale		Menu du chef		Raviole de la ferme au fromage et épinard	1	Jambon grillé sauce charcutière	
	Quinoa à la tomate		Semoule / ratatouille		Produit laitier	1	Salade verte		Trio de légumes	
	Fromage emballé		Carré Bio	1	Yaourt à boire		Camembert	1	Fromage blanc salé à la ciboulette	
Menu végétarien	Yaourt brassé Bio à la framboise	1	Pomme d'Alsace				Raisin noir		Streussel aux quetsches	
	Crousti fromage	6	Grillardin italien	7	Menu du chef	8	Idem menu standardl	9	Galette petits légumes et emmental	10
Semaine 42 LA SEMAINE DU GOUT	Lundi Menu Américain		Mardi Menu Réunionnais		Mercredi Menu Mexicain		Jeudi Menu Asiatique		Vendredi Menu italien	
	Salade de maïs persillée	1	Acras de morue ou boulette végétale		Salade mexicaine a l'avocat		Salade asiatique croquante		Tartare de tomates au basilic	
	Chicken wigns sauce barbecue		Rougail saucisse tomate		Chili con carne végétale aux poivrons		Sauté de porc caramélisé		Lasagne bolognaise	
	Blesotto de courgettes		Curry de lentilles / carottes bâtonnet	1	Haricots rouges / riz		Nouilles chinoises aux légumes		Salade verte	1
	Cheddar		Délice au chèvre		Fromage frais	1	Yaourt Bio citron	1	Provolone	
Menu végétarien	Sundae vanille / caramel ou autre dessert		Salade de mangue		Crème caramel		Ananas		Tiramisu	
	Omelette légumes / curry	13	Saucisse végétarienne	14	Idem menu standard	15	Nems aux légumes	16	Lasagnes aux légumes	17
Semaine 43 Vacances de la Toussaint	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Riz niçois		Pizza au fromage		Rosette de Lyon cornichon / ou cuit		Potage Dubarry ou cuit	1	Salade de carottes / betteraves	1
	Côte de porc sauce moutarde	7	Paupiette de saumon sauce oseille		Piccata de poulet façon orientale		Emincé végétal façon forestière		Paleron de bœuf	
	Choux vert braisé / pommes vapeurs	1	Fusillis aux épinards		Ebly / tajine de légumes	1	Purée / haricots verts		Crispy cubes	
	Mont Cadi		Kiri		Savaron	5	Fromage emballé		Rouy	
Menu végétarien	Compote de pommes à la vanille		Crème dessert Bio vanille	1	Fruits au sirop		Yaourt de la ferme	9	Coupe chocolat liégeois ou autre dessert	
	Palet végétal	20	Galette tomate basilic	21	Bouché pois chiche menthe cumin	22	Idem menu standard	23	Tomate farcie végétarienne	24
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10