



OCTOBRE 2025

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI		06-oct	13-oct
		CHOU BLANC VINAIGRETTE • PÂTES CARBONARA • FROMAGE FRUITS AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE • BRANDA DE POISSON • YAOURT BIO
MARDI		07-oct	14-oct
		CAROTTES RAPÉES • CHIPOLATAS • GRATIN DE CHOU FLEUR • CRÈME CHOCOLAT •	QUICHE AU FROMAGE • CUISSÉ DE POULET RÔTI • FLAGEOLETS FRUIT •
JEUDI	02-oct	09-oct	16-oct
	BETTERAVES ROUGES BIO HACHIS PARMENTIER • FROMAGE FRUIT •	MENU DES ENFANTS 	SALADE VERTE • PIZZA AUX 3 FROMAGES COMPOTE DE POMMES
VENDREDI	03-oct	10-oct	17-oct
	SALADE VERTE • POISSON PANÉ RIZ YAOURT BIO	ŒUF DUR MAYO BOULETTES VÉGÉTALES BIO HARICOTS VERTS BIO FROMAGE FRUIT •	MENU HALLOWEEN SOUPE DE CITROUILLE • SAUCISSE DE VOLAILLE PURÉE DU MAGICIEN • FROMAGE GÂTEAU DE LA SORCIÈRE •

VACANCES DE LA TOUSSAINT

MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais

Menu composé par les élèves de CM1 - Classe de Mme BEAUVALLET

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

