

MENUS des MERCREDIS OCTOBRE 2025



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

01 octobre :

Tomates - Vinaigrette
Filet de saumon MSC - Sauce crème Pommes de terre vapeur
Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange
Cake du chef aux pépites de chocolat

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Pain Petit moulé nature Compote pomme
Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

08 octobre :

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Poisson blanc meunière MSC
Brocolis à l'ail
Gouda Bio
Pomme Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché
Pour les 6-11 ans : Pain au lait Pâte à tartiner Banane Bio

15 octobre :

Salade verte - Vinaigrette balsamique
Boulettes au boeuf - Sauce paprika /Boulettes végétariennes - Sauce paprika (SV)
Carottes à l'ail
Coulommiers
Crème dessert au chocolat

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Quatre quart Chocolat barre Compote pomme banane
Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché