

MENU • OCTOBRE 2025

BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE / LA CHAPELLE-HERMIER / LES ACHARDS (QUARTIER LA CHAPELLE)
MARTINET / NIEUL-LE-DOLENT / STE-FLAIVE-DES-LOUPS / ST-JULIEN-DES-LANDES / GIROUARD

Semaine du GOUT

Vacances scolaires

	Du 29 sept. au 3 octobre	Du 6 au 10 octobre	Du 13 au 17 octobre	Du 20 au 24 octobre	Du 27 au 31 octobre
Lundi	Chou rouge dés de pommes bio Pâtes bolognaises Yaourt poire fermier *	Salade niçoise Poisson/Fondue de poireaux St Morêt Fruit *	Rillettes de sardines, pain spécial Paëlla au poulet Verre de lait et fruit	Pamplemousse Lasagnes épinards chèvre Crème dessert chocolat/noisette	Carottes râpées à l'orange bio Cuisse de poulet Pommes de terre sautées Verre de lait Fruit *
Mardi	Pommes de terre/croûtons/maïs/fromage Oeuf sauce aurore Coupe de fruits	Coleslaw Sauté de porc caramel Riz Tarte amandine	Céleri rémoulade mayo/moutarde Sauté de veau thym/citron Duo de haricots Fromage blanc BIO Coulis fruits exotiques	Pâté de campagne Escalope de volaille Purée de patate douce Tomme Fruit *	Salade de pommes de terre/oeuf/tomates/cornichons Blanquette végé aux haricots blancs Camembert Fruit au sirop
Mercredi	Salade de champignons Rôti de porc Tian de légumes St Nectaire * Mousse au chocolat	Taboulé Quiche aux légumes Salade bio Kiri Fruit *	Potage de potimarron BIO au cumin Poisson du jour sauce safran Mélange de céréales Fromage de chèvre Tarte noix de coco	Concombre Tzatziki Boulettes de boeuf à la tomate Semoule Chanteneige Compote pomme/coing	Betteraves aux pommes bio Tomates farcies Riz Gouda Tiramisu maison
Jeudi	Feuilleté chèvre Ragoût de sèche Pommes de terre vapeur bio Fromage blanc * et fruit de saison	Concombres bio Nuggets Frites Yaourt fermier myrtille *	Concombre à l'aneth Omelette Gratin de blettes à la noix de muscade Semoule au liat au caramel	Salade de perles surimi Filet mignon porc Gratin de choux fleurs Yaourt citron fermier *	Chou, jambon fromage Dos de thon/ Blé épilé Nashi bio
Vendredi	Rillettes de porc et pain aux céréales Blanquette de volaille Carottes/champignons Camembert Fruit *	Salade lentilles et dés de gouda Sauté de bœuf Carottes vichy bio Flan pâtissier vanille	Betteraves/Mais Sauté de porc curry/coco Pâtes Camembert Fruit	Terrine de légumes Beignets de calamars sauce tartare Salade Tomme d'anjou Fruit *	MENU HALLOWEEN Pizza de l'HORREUR Saucisse de porc - Ketchup Purée de citrouille Gâteau au yaourt et son coulis de sang de dragon (fruits rouges)

Viande origine France

Agriculture biologique

Local

Végétarien

Contient du porc



*fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles