

MENUS Octobre 2026 centre aéré

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
19 octobre 2026	20 octobre 2026	21 octobre 2026	22 octobre 2026	23 octobre 2026
Avocat Nuggets de blé Coquillettes bio Pomme 	Taboulé Jambon grillé sauce chasseur● haricots beurre Fromage portion Compote	Betterave vinaigrette Filet de colin sauce crème● Riz Yaourt aux fruits mixés	Pamplemousse Brochette de dinde● Purée de carottes● Fromage portion Palets bretons	Toast au chèvre● Boulettes de bœuf à la moutarde● Petits pois Crème dessert
26 octobre 2026	27 octobre 2026	28 octobre 2026	29 octobre 2026	30 octobre 2026
Feuilleté au fromage Paupiette de veau sauce moutarde●● Gratin de pdt et blettes● Fruit de saison	Salade verte lasagnes aux légumes● Yaourt nature Cocktail de fruits 	Velouté de légumes● Carbonnara● Torti bio Gruyère râpé Fruit de saison	Riz niçois Filet de poulet sauce brune●● Brocolis Fromage portion Mousse chocolat	Céleri rémoulade au fromage blanc Filet de poisson sauce aurore● Pdt vapeur Entremet

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie
- Viande française

Menus végétarien

