

Menus du 13 octobre au 7 novembre 2025

LUNDI 13

- Cèleri/pomme/noix 3,8,9,12 
- Emince veggie façon basquaise 
- Semoule
- Fromage 2 
- Fruit

MARDI 14

- Salade quinoa et feta 2,8,9 
- Poisson en sauce 2,6,8 
- Navet carotte 
- Yaourt 2 
- Kaki

JEUDI 16

- Sade d'endive 8,9 
- Bœuf bourguignon 8 
- Feuilletée fromage 2,4 
- Gratin de choux fleur 2 
- Carré frais 2
- Gâteaux 1,2,4

VENDREDI 17

- Veloute d'halloween 2 
- Marmite d'asticot aux os 5,7 
- Marmite d'asticot aux arrête 5,6,7 
- Cheddar 2
- Donuts fantômes 2,4

LUNDI 3

- Salade Ebly petit légumes 4,8,9 
- Poisson sauce citron 6,8 
- Carotte à la crème 2 
- Yaourt 2 
- Fruit

MARDI 4

- Radis noir sauce cocktail 1,8,9 
- Omelette 1,2 
- Coquille 4 
- Fromage 2 
- Compote

JEUDI 6

- Poireaux vinaigrette 8,9 
- Saute de veau 
- Poisson 6 
- Gratin dauphinois 2 
- Fromage 2 
- Fruit

VENDREDI 7

- Cèleri rémoulade 1,3,8,9 
- Poulet tandoori 
- Galette vegé 
- Légumes de saison 
- Fromage 2
- Semoule au chocolat 2,4 

ALLERGÈNES

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Cèleri
- (4) Gluten
- (5) Crustacés
- (6) Poisson
- (7) Mollusques
- (8) Sulfite
- (9) Moutarde
- (10) Lupin
- (11) Sésame
- (12) Fruit à coque
- (13) Arachide
- (14) Soja

RÉGIME ALIMENTAIRE

-  Sans viande

LABELS



- 1 menu végétarien servi 1 jour/semaine
- Pain bio des gourmandises du Marais
- Poisson frais suivant le cours
- Légumes bio de Mably et de Saint-Germain-Lespinasse