

Menus alsh du 20 au 31 octobre 2025



viande de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
20-oct	 pomelos	riz (bio) cantonnais		 brie	tarte aux fruits
mardi					
21-oct	champignons à la grecque	filet d'églefin à la moutarde à l'ancienne	haricots rouges	 ortolan	 clémentine 
mercredi					
22-oct	velouté d'asperges	 rôti de porc au cidre	 farfalles		 entremet divers
Jeudi			repas végétarien		
23-oct	 crêpe aux fromages	galettes de légumes	 quinoa	 cantal	 banane 
Vendredi					
24-oct	 piémontaise	 sauté de boeuf aux épices	 carottes persillées	 carré des écluses	compote de fruits rouges
Lundi					
27-oct	 radis beurre	 escalope de poulet au thym 	semoule (bio) ratatouille	 coulommier	abricots au sirop
Mardi			repas végétarien		
28-oct	choux fleur vinaigrette	croque monsieur aux 2 fromages feuille de chêne 			 ananas 
Mercredi					
29-oct	 œuf dur mayonnaise	dos de cabillaud sauce crevettes	trio de légumes	 yaourt nature	 orange 
Jeudi					
30-oct	salade d'endives halloween	 blanquette de veau	 pommes de terre vapeur	 tome catalane	donut Halloween
Vendredi					
31-oct	potage de légumes	 Filet de dinde	 coquillettes		 fromage blanc kiwi

sous réserve de modifications