



Menus du mois d'octobre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 06-oct	MARDI 07-oct	MERCREDI 08-oct	JEUDI 09-oct	VENDREDI 10-oct	SAMEDI 11-oct	DIMANCHE 12-oct
MENU DU MIDI	POIS CHICHE EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE	BETTRAVE	TABOULÉ	SALADE VERTE
	JAMBON RÔTI AUX HERBES- ENDIVES BRAISÉES	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CITRON- BLETES PERSILLÉES	SPAGHETTI BOLOGNAISE	POULET RÔTI- GALETTE POMMES DE TERRE	AIOLI	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS- POELEE MERIDIONALE	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES- POLENTA
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE BIO	FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE PRUNEAUX	FRUIT	FRUIT	ABRICOT AU SIROP	FRUIT	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	PATES AUX CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER	CAROTTES AU CHORIZO	ASSIETTE ANGLAISE	RIZ CANTONNAIS	CROUSTI FROMAGE	OEUF DUR A LA MACÉDOINE
	LAITAGE	SALADE VERTE	FROMAGE	(jambon, mortadelle, pâté campagne)	LAITAGE	H.VERTS PERSILLÉS	LAITAGE
	COMPOTE	FROMAGE	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois d'octobre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

Semaine du goût

	LUNDI 13-oct	MARDI 14-oct	MERCREDI 15-oct	JEUDI 16-oct	VENDREDI 17-oct	SAMEDI 18-oct	DIMANCHE 19-oct
MENU DU MIDI	THON FAÇON ESCABECHE	SALADE DE CHOU ROUGE/CAROTTES	SALADE REUNIONAISE	HARICOTS PLATS EN SALADE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MOUSSE CANARD
	SAUCISSE DE VOLAILLE FUMÉE-BOUCANÉ D'EPINARDS	PÂTES AUX FRUITS DE MER	ROUGAIL SAUCISSES de Guillaume-RIZ	LA CARBONADE FAÇON FLAMMANDE de Greg - POMMES PERSILLÉES	PARMENTIÈRE DE POISSON AU POTIRON	BOULETTES ÉCHALOTTES CORDIALE DE LÉGUMES	POULET RÔTI-HARICOTS BLANCS AU JUS
	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
	BISCUIT	SALADE D'ORANGE CANELLE	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	PIZZA AU FROMAGE	CHOUX FLEURS À LA BOURGUIGNONE	TIÈLE DE SÈTE	PETITS POIS AUX LARDONS	GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON	CORDON BLEU	NUGGETS DE FROMAGE
	SALADE VERTE	LAITAGE	SALADE DE CAROTTES	FROMAGE		SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES
	COMPOTE	FRUIT	FROMAGE	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT	COMPOTE	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois d'octobre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 20-oct	MARDI 21-oct	MERCREDI 22-oct	JEUDI 23-oct	VENDREDI 24-oct	SAMEDI 25-oct	DIMANCHE 26-oct
MENU DU MIDI	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENG	ŒUF DUR/ASPERGES	SALADE VERTE	TARTE AUX POIREAUX	SALADE COLESLOW	NEMS
	RÔTI DE VEAU AU JUS-GRATIN DAUPHINOIS/POÊLÉE MÉRIDIONALE	POISSON BORDELAISE-JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	SPAGHETTI À L'ORIENTALE	BOUDIN AUX POMMES-PURÉE	POISSON AU FOUR-SALSIFIS PERSILLÉS	GRATIN DE COQUILLETES AUX ÉMINCÉS DE VOLAILLE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY-RIZ CANTONNAIS
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	ABRICOT AU SIROP	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE AUX PRUNEAUX	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	TERRINE DE LÉGUMES ET TABOULÉ	RAVIOLI DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	RÔTI PORC FROID	FLAN DE LÉGUMES (aux Pommes de terre)	CHOUX DE BRUXELLE FAÇON BARRIGOULE	OMELETTE	HARICOTS VERTS À LA BOURGUIGNONE
	LAITAGE	FROMAGE Râpé	SALADE DE TO/RIZ	FROMAGE	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	CORDIALE DE LEGUMES AUX POMMES DE TERRE	LAITAGE
	FRUIT	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUITS		BISCUIT	FROMAGE	FRUIT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois d'octobre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

TOUSSAINT							
LUNDI 27-oct		MARDI 28-oct	MERCREDI 29-oct	JEUDI 30-oct	VENDREDI 31-oct	SAMEDI 01-nov	DIMANCHE 02-nov
MENU DU MIDI	PIZZA AUX 3 FROMAGES	SALADE MEXICAINE	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE	TARTE OIGNONS/JAMBON	MOUSSE DE CANARD	FRIAND AU FROMAGE
	ŒUFS A LA FLORENTINE	PÂTES AU THON	RISSOLETTE DE VEAU- PURÉE CELERI	GOULASH HONGROIS- BROCOLIS PERSILLÉS	POISSON AUX AMANDES- POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	BOUCHÉE À LA REINE (volaille)- RIZ	RÔTI DE DINDE AUX HERBES- LENTILLES sans lard
	BISCUIT	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	SALADE D'ORANGE CANELLE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	
	SALADE STRABOURGEOISE	QUICHE LORRAINE	CHOUX-FLEURS A LA POLONAISE (poitrine/œuf dur)	JAMBON	PÂTES PISTOU À LA CRÈME	MOUSSAKA	SOUPE MINSTRONE VÉGÉTARIENNE
	LAITAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SEMOULE	PURÉE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
	COMPOTE	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT	FROMAGE	FRUIT	BISCUIT	COMPOTE

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.