

MENUS ELIOR
DU 06/10 au 17/10



	LUNDI 06/10	MARDI 07/10 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
DU 06/10 AU 10/10	Salade de pommes de terre	Tomate * mozzarella 		
	Sauté de dinde à la provençale	Riz andalouse	Croque-monsieur	Pavé de colin sétoise
	Courgettes à la persillade Blé 		Carottes vapeur Petits pois à la française 	Penne
	Yaourt brassé aux fruits 	Fraidou	Coulommiers	Yaourt nature lait entier
		Mousse chocolat au lait	Paris-Brest	Prune rouge *

	LUNDI 13/10 <i>Repas à thème</i>	MARDI 14/10 <i>Repas à thème</i>	JEUDI 16/10 <i>Repas à thème</i>	VENDREDI 17/10 <i>Repas à thème</i>
DU 13/10 AU 17/10		Salade so british (chou blanc, carottes, raisins, pommes, sauce fromage blanc mayo)		Tomate * mozzarella
	Kefta d'agneau sauce tomate	Colin pané	Paëlla poulet	Pizza au fromage
	Choux fleurs au curry Boulgour créole	Potatoes		Courgettes ail basilic Spaghetti
	Fromage frais aux fruits 		Croûte noire	
	Banane	Pudding crème anglaise	Raisin blanc * 	Glace vanille fraise

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****

*Mis à jour le 07/10/2025
La sauce vinaigrette est proposée à part*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

* Aide UE à destination des écoles

Haute valeur environnementale



Bio



Pêche responsable



Végétarien

