



# **MOIS DE OCTOBRE 2025**



# LUNDI

# MARDI

# JEUDI 02

Carotte Râpées \* Rôti de porc (Fr)

Lentille

Fromage blanc Bio de Lozère \*

# **VENDREDI 03**

**Betterave** 

Steak Haché Bio de Lozère

Pomme Rösti

Emmental \*

Pomme \*

#### LUNDI 06

Chou Rouge \*

Paupiette de veau (UE) Petit pois

Yaourt nature Bio Lozère \*

#### MARDI 07

Salade d'endive \*

Sauté volaille (fr) champignons Semoule

Cantal jeune AOP \*

Raisin \*

#### JEUDI 09

Salade de Pâtes Gratin de courge 🏦

Kiri

Compote de fruits Madelaine

# **VENDREDI 10**

Terrine de campagne Filet de colin

Carotte sautées \*

Emmental \*

Poire \*

# LUNDI 13

Chou chinois \*

Parmentier de poisson 🄝

Cantal ieune AOP \* Banane \*

#### MARDI 14

Céleri Rave \*

Poulet Rôti (fr)

Butternut \*

Yaourt Nature Bio Lozère \*

#### **JEUDI 16**

Salade verte \*

Rôti de veau (fr)

Haricot vert

Emmental \*

Pomme \*

# **VENDREDI 17**

Salade de riz

Pizza Fromage 🏦

Chou fleur \*

Crème dessert caramel

# LUNDI

# **MARDI**

# **JEUDI**

# **VENDREDI**

# LUNDI

# **MARDI**

# **JEUDI**

# **VENDREDI**





codage: BIO : FAIT MAISON

LOCAL BIO

(48) : de Lozère

\* subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, ferme bio de Lozère ,AFG , Sysco france « Primeurs: Bioccoop, les jardins de provence , El Rousset simon « . Les menus sont susceptibles d'être modifiés