

**Menus du 6 octobre au 31 octobre 2025**  
**Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
04 67 43 47 69

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 41</b>  <b>Du 6 octobre au 10 octobre</b>  <b>C2 S1</b>	Rôti de veau au thym <b>Haricots verts BIO sautés</b> Blé au beurre <b>Tomme Catalane AOP</b> <b>Fruit de saison BIO</b>  <b>G : Langue de chat/Compote BIO banane/Petits suisses BIO nature</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de pois chiche Lasagnes aux épinards <b>Gouda IGP</b> <b>Compote BIO pomme fraise cassis</b>  <b>G : Pain/Chanteneige/Fruit BIO</b>	Salade de perles sans surimi Cordon bleu de dinde <b>Petits pois carottes BIO</b> <b>Petits suisses BIO nature</b> <b>Compote BIO pomme poire</b> <b>SP/SV : Petits pois carottes BIO sans lardons</b> <b>G : Pain/Saint moret/Fruit</b>	Salade verte de saison <b>Paupiette de veau</b> <b>Purée de pomme de terre</b> <b>Emmental BIO</b> Fruit de saison  <b>G : Palmier/Fromage blanc BIO/Compote BIO pomme abricot</b>	<b>Menu Afrique par les enfants des Terres Blanches Frontignan</b> Trio de carotte tomate avocat <b>Poulet rôti LR</b> <b>Riz Jollof</b> <b>Brebicrème</b> <b>Banane BIO</b> <b>G : Pain/Beurre/Compote BIO pomme</b>
<b>Semaine 42</b>  <b>Du 13 octobre au 17 octobre</b>  <b>C2 S2</b>	Macédoine vinaigrette <b>Steak haché de bœuf</b> <b>Gratin de potimarron BIO</b> <b>Fromage blanc BIO nature</b> Fruit au sirop  <b>G : Pain/Petit Louis/Fruit</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé <b>Compote BIO pomme poire</b>  <b>G : Petit beurre/Yaourt BIO nature</b>	Haricots verts vinaigrette <b>Bœuf BIO stroganoff</b> Pâtes papillons Montagnou Fruit de saison  <b>G : Gaufrettes vanille/Yaourt BIO/Compote BIO pomme fraise cassis</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de riz <b>Pomme de terre</b> Ratatouille <b>Fromage blanc BIO nature</b> <b>Compote BIO pomme banane</b>  <b>G : Pain/Saint Bricet/Fruit BIO</b>	Salade verte de saison <b>Steak haché de bœuf</b> Pommes noisettes <b>Le Lozère BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>  <b>G : Pain/Confiture/Petits suisses BIO nature</b>
<b>Semaine 43</b>  <b>Du 20 octobre au 24 octobre</b> <b>Vacances Scolaires</b> <b>C2 S3</b>	Colombo de poulet <b>Poêlée de légumes BIO</b> Pâtes torsades Kiri Fruit de saison  <b>G : Pain/Vache qui rit/Compote BIO pomme</b>	Taboulé <b>Friand au fromage</b> Haricots beurre Edam <b>Compote BIO pomme banane</b>  <b>G : Gâteau fourré chocolat/Lait/Fruit de saison BIO</b>	Pamplemousse et sucre Sauté de veau sauce forestière <b>Riz IGP</b> et carottes sautées Six de Savoie <b>Compote BIO pomme abricot</b>  <b>G : Pain/Chavrou/Fruit</b>	Salade de pomme de terre <b>Paupiette de veau</b> Courgettes au gratin <b>Mini cabrette BIO</b> Fruit de saison <b>G : Gaufrettes vanille/Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme poire</b>	<b>Menu végétarien</b> Betteraves <b>Riz créole</b> <b>Petits pois BIO</b> <b>Fromage blanc BIO nature</b> <b>Compote BIO pomme fraise cassis</b>  <b>G : Pain/Chocolat/Fruit</b>
<b>Semaine 44</b>  <b>Du 27 octobre au 31 octobre</b> <b>Vacances Scolaires</b> <b>C2 S4</b>	Salade de blé Emincé de dinde à la crème <b>Carottes BIO vichy</b> Rouy <b>Compote BIO pomme poire</b>  <b>G : Pain/Chanteneige/Fruit</b>	Tajine d'agneau aux pruneaux <b>Semoule BIO</b> Mont Lacaune Fruit de saison  <b>G:Petit beurre/Fromage blanc BIO/Compote BIO pomme abricot</b>	Salade de pâtes <b>Steak haché de bœuf</b> Poêlée méditerranéenne <b>Petits suisses BIO nature</b> <b>Compote BIO pomme banane</b>  <b>G : Pain/Beurre/Fromage blanc vanille</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade verte de saison <b>Riz cantonnais sans oeuf et sans viande</b> Petit Louis <b>Fruit de saison BIO</b> <b>G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt BIO nature/Compote BIO pomme fraise cassis</b>	 <b>Halloween</b> <b>Potage de courge BIO</b> Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison <b>G : Pain/Vache qui rit/Compote BIO pomme</b>

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements**