

Menu de la semaine

Menus EPMS du 6 au 12 Octobre 2025

	BIO		Fait maison
	Label rouge		Produits locaux
	Viande Française		Plat végétarien
	MSC		

Lundi 6

 Carotte BIO ciboullette
 Salade pôt BIO

 Sauté de veau LR
Sauce échalote

 Farfalles BIO
 Brocolis BIO

 Emmental BIO
Vache qui rit
Yaourt BIO et sucre

 Compote fraise
 Fruit de saison BIO



Mardi 7

 Chou blanc BIO & raisins
 Betterave échalote BIO

 Tartiflette BIO

 Batavia BIO

 Camembert BIO
Tartare nature
F. blanc BIO et sucre

 Crème caramel
 Fruit de saison BIO



Mercredi 8

 Endives
Pâté de campagne

 Rôti de bœuf
Sauce au poivre

Purée pois cassés
Carottes

Saint Paulin
Buche mi-chèvre
Yaourt BIO et sucre

 Compote framboise
 Fruit de saison BIO



Jeudi 9

Feuilleté hot dog
Feuilleté au fromage

 Cuise de poulet
Sauce provençale

 Semoule BIO
Légumes couscous

Torne blanche
Chanteneige
F. blanc BIO et sucre

 Crumble poire maison
 Fruit de saison BIO



Vendredi 10

 Céleri lactue & citron
Ceuf BIO mimosa

 Poisson frais
Sauce romarin

 Riz BIO
Purée butternut

Gouda
Petit moulu nature
Yaourt BIO et sucre

 Yaourt vanille BIO
 Fruit de saison BIO



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 15603