

Menu de la semaine

Menus EPMS du 20 au 26 Octobre 2025

BIO
Label rouge
Viande Française
MSC

Fait maison
Produits locaux
Plat végétarien

Lundi 20

 **Carottes BIO & maïs**
 **Betterave cuite BIO**

 **Jambon de porc LR**
Jambon de dinde
Sauce brune

 **Bié BIO**
 **Haricots verts BIO**

Saint Nectaire AOP
Rondelé nature
Yaourt BIO et sucre

 **Fian caramel**
Fruit de saison BIO



Mardi 21

 **Céleri pomme BIO**
 **Salade pdt BIO**

 **Omelette BIO espagnole**

 **Boulgour BIO**
 **Ratatouille BIO**

 **F. blanc BIO et sucre**
Petit cotentin
Mimolette

 **Compote pomme BIO**
Fruit de saison BIO



Mercredi 22

 **Batavia BIO croutons**
Terrine de poisson

 **Rôti de dinde LR**
Sauce oignons

 **Riz BIO**
P. pois à la française

Bleu d'Auvergne
 **Tartare fines herbes**
Yaourt BIO et sucre

 **Beignet framboise**
Fruit de saison BIO



Jeudi 23

Chou rouge mimolette
Salade hawaïenne

 **Sauté de veau LR**

Pommes rissolées
 **Brocolis BIO**

Gouda
Saint Morêt
Camembert BIO

 **Far breton maison**
Fruit de saison



Vendredi 24

MENU HALLOWEEN
Velouté de potiron
 **Carotte BIO orange**

 **Poisson frais**
Sauce crème potiron

Écrasé de p. douce
Gratin chou fleur

 **F. blanc BIO et sucre**
Tartare nature
Coeq de bruyère

 **Carrot cake**
Salade orange menthe



Référence : 15605

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