

MENU PORTAGE OCTOBRE 2025

lundi, 29 septembre	mardi, 30 septembre	mercredi, 1 octobre	jeudi, 2 octobre	vendredi, 3 octobre	samedi, 4 octobre
		Potage de courgettes Macédoine mayonnaise Sauté de porc au miel Carottes rondelles Yaourt vanille Fruit de saison	Potage de potiron Salade verte Fricadelle de bœuf Pommes rissolées Fromage Fruit de saison	Potage de potiron Salade de betteraves Dos de colin MSC Poêlée de légumes Fromage blanc Banane	Velouté d'asperges Salade de perles marines Saucisses de Toulouse Lentilles Fromage Arlequin de fruits au sirop
lundi, 6 octobre	mardi, 7 octobre	mercredi, 8 octobre	jeudi, 9 octobre	vendredi, 10 octobre	samedi, 11 octobre
Potage minestrone Terrine de campagne Cuisse de poulet Gratin de macaronis Fromage Fruit de saison	Potage poireaux/PDT Salade verte et croûtons Poisson meunière MSC Purée de carottes pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Potage poireaux/PDT Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés Fromage Compote	Potage Clamart Salade de lentilles Sauté de volaille à la Basquaise Riz pilaf Yaourt nature au lait entier Fruit de saison	Potage Clamart Salade de mâche Spaghetti à la carbonara Fromage Banane	Velouté de légumes verts Salade de harengs pommes de terre Cuisse de pintade Fondue de poireaux Petit suisse Mouliné de pommes
lundi, 13 octobre	mardi, 14 octobre	mercredi, 15 octobre	jeudi, 16 octobre	vendredi, 17 octobre	samedi, 18 octobre
Potage de tomate aux vermicelles Crêpe au fromage Andouillette Purée de Courgettes Petits suisse aux fruits Fruit de saison	Potage de carottes Concombre à la crème Paupiette du pêcheur Jeunes carottes Fromage Compote de pommes	Potage de carottes Salade de betteraves Colombo de poulet Riz basmati Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Carottes râpées Truffade Salade verte Fromage blanc Tarte à la Myrtille	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Risotto aux crevettes Fromage Salade de fruits	Velouté de champignons Terrine de saumon Joue de bœuf braisé Petits pois Yaourt nature Fruit de saison
lundi, 20 octobre	mardi, 21 octobre	mercredi, 22 octobre	jeudi, 23 octobre	vendredi, 24 octobre	samedi, 25 octobre
Soupe au cresson Terrine de légumes Côte de porc à la sauce tomate Poêlée rustique Fromage Flan nappé caramel	Potage navets /pdt Feuilleté au chèvre Dos de colin sauce Normande MSC Haricots verts Faisselle Fruit de saison	Potage de potiron Radis roses et beurre 1/2 sel Chipolatas Purée de pommes de terre Fromage Pana Cotta	Potage de potiron Salade de tomates Spaghettis bolognaise Yaourt à la vanille Fruit de saison	Potage de légumes Saucisson à l'ail Escalope de dinde Brocolis Fromage blanc Fruit de saison	Velouté de légumes et tomate Carottes râpées Tomates farcies maison Riz Fromage Poire
lundi, 27 octobre	mardi, 28 octobre	mercredi, 29 octobre	jeudi, 30 octobre	vendredi, 31 octobre	samedi, 1 novembre
Velouté de poireaux Salade coleslaw Langue de bœuf sauce charcutière Gratin de chou fleur Fromage Fruit de saison	Soupe à l'oseille Salade de pdt au thon Quenelle de volaille sauce Aurore Courgettes rondelles Fromage Île flottante	Soupe à l'oseille Salami Danois Blanquette de poisson MSC Riz Yaourt Fruit de saison	Potage de carottes Mâche à l'emmental et croûtons Escalope de dinde à la crème Poêlée de champignons Fromage Fruit de saison	Potage de carottes Crudités en vinaigrette Sauté de bœuf Coquillettes Fromage Crème dessert au caramel	

Le responsable peut être amené à modifier les menus.