

# Menus Gratentour

## Du 29/09/2025 au 03/10/2025

Menu



Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
 Cordon bleu de dinde FR   
 /Filet de Poisson pané MSC   
 Épinards  
 Yaourt Cimelait aromatisé   
 Prune

Mardi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge    
 /Omelette nature  
**Coquillettes Bio**    
 Emmental râpé  
**Banane Bio** 

Mercredi

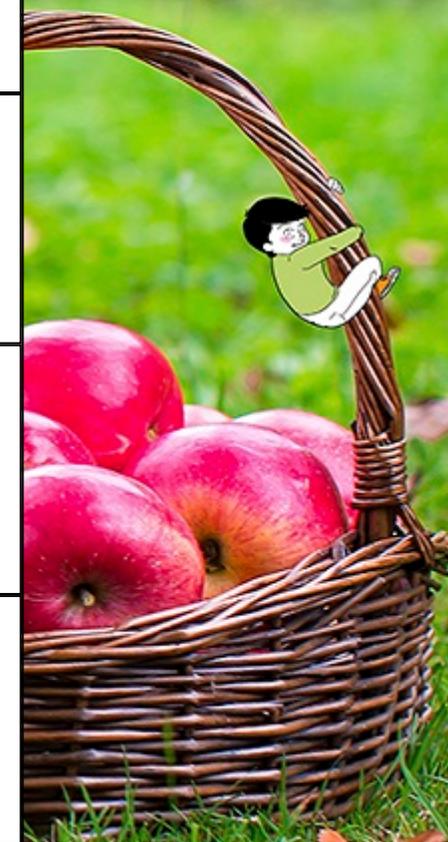
Salade verte - Vinaigrette  
 Parmentier de Canard  
 /Parmentier de poisson  
 Tomme noire IGP   
 Salade de fruits

Jeudi

Oeuf dur - , mayonnaise  
 Curry de **carottes et pois chiche Bio**   
**Semoule Bio**    
 Madeleine Vital Ainé  
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Filet de lieu noir MSC  - Sauce moutarde  
 Beignets de brocolis  
 Suisse fruité   
 Gâteau du chef au yaourt 



**Menus Gratentour**  
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menu

api

Lundi

**Fusilli Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Rôti de dinde <sup>FR</sup> - Sauce façon blanquette  
/Galette épinards, blé et fromage  
**Haricots verts Bio** persillés <sup>Bio</sup> <sup>FR</sup>  
**Emmental Bio** <sup>Bio</sup>  
Prune

Mardi

Coleslaw - Sauce façon remoulade  
Tortillas de pommes de terre  
Salade verte - Vinaigrette  
**Edam Bio** <sup>Bio</sup>  
Flan au chocolat des Pyrénées <sup>FR</sup>

Mercredi

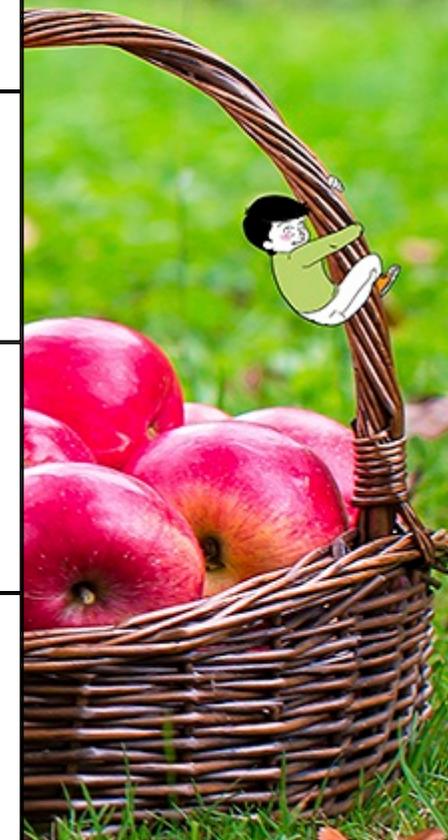
Avocat (salade) - Vinaigrette  
Pulled pork sauce barbecue <sup>FR</sup> <sup>FR</sup>  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC <sup>FR</sup> - Sauce citron  
Purée de pommes de terre <sup>FR</sup>  
Sauce caramel  
Semoule au lait du chef

Jeudi

Jus de pampleousse  
Lasagnes au boeuf <sup>FR</sup>  
/Lasagnes de légumes  
**Mimolette Bio** <sup>Bio</sup>  
**Pomme Bio** <sup>Bio</sup>

Vendredi

Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette  
Filet de Poisson pané MSC <sup>FR</sup>  
Chou fleur CE2 persillé <sup>FR</sup>  
Suisse sucré <sup>FR</sup>  
Gâteau du chef aux pralines roses <sup>FR</sup>



# Menus Gratentour

## Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu



Lundi

**Haricots verts Bio**   - Vinaigrette  
Saucisse de porc CE2  
/Galette épinards, blé et fromage  
**Lentilles Bio** au jus    
**Edam Bio**   
Prune

Mardi

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette  
Pizza au fromage  
Salade verte - Vinaigrette  
**Galettes au beurre Bio**   
Liégeois vanille

Mercredi

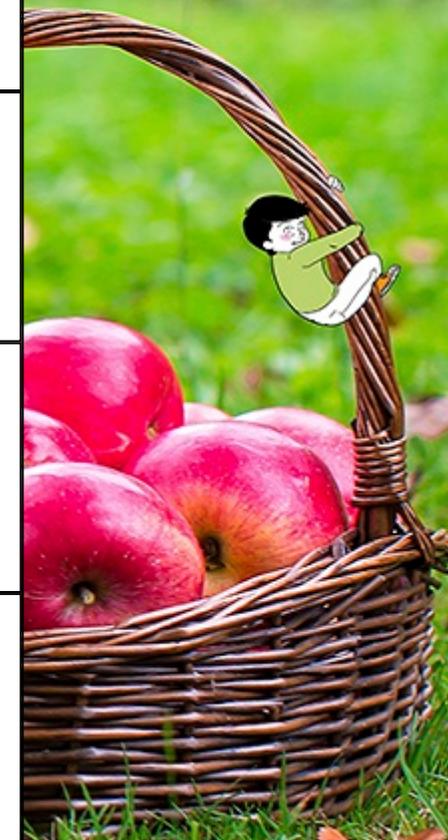
**Fusilli Bio**  - Vinaigrette  
Rôti de dinde  - Sauce crème  
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème  
Haricots beurre  
**Saint Môret Bio**   
Smoothie pomme bio poire

Jeudi

Salade tomates mozza olives - Vinaigrette  
Bolognaise de boeuf    
/Bolognaise au thon  
Spaghetti  
Chantilly  
Cake citron basilic du chef

Vendredi

Concombre - Vinaigrette  
Beignet de calamars à la romaine  
Purée de carottes  
Yaourt Cimelait aromatisé   
**Banane Bio** 



**ZZZ - Menu Gratentour**  
**Du 13/10/2025 au 17/10/2025**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>		Pain à sandwich - Garniture de jambon blanc - , beurre /Pain à sandwich - Garniture au thon	Chips	<b>Banane Bio</b> 	Biscuit pompon
<b>mardi</b>		Sandwich jambon beurre /Sandwich thon mayonnaise	Chips	<b>Banane Bio</b> 	Biscuit pompon
<b>mercredi</b>		Sandwich jambon beurre /Sandwich thon mayonnaise	Chips	<b>Banane Bio</b> 	Biscuit pompon
<b>jeudi</b>		Sandwich jambon beurre /Sandwich thon mayonnaise	Chips	<b>Banane Bio</b> 	Biscuit pompon
<b>vendredi</b>		Sandwich jambon beurre /Sandwich thon mayonnaise	Chips	<b>Banane Bio</b> 	Biscuit pompon

# Menus Gratentour Du 20/10/2025 au 24/10/2025

Menu



Lundi

Salade Piemontaise - Vinaigrette  
Paupiette au veau FR  - Sauce chasseur  
/Palet végétarien - Sauce chasseur  
Carottes Ce2 persillées   
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
Madeleine Vital Ainé

Mardi

**Fusilli Bio**  - Vinaigrette  
Galette végétarienne du chef  
Haricots beurre  
**Gouda Bio**   
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

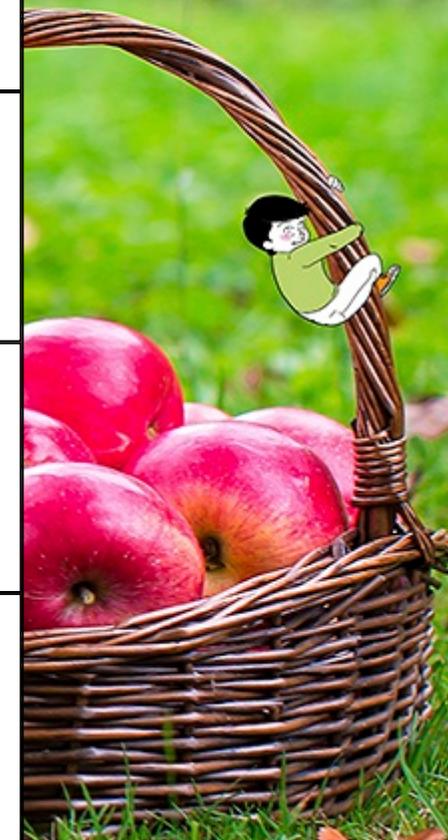
Salade vitaminée - Vinaigrette  
Saucisse de Strasbourg  
/Nuggets végétarien de blé  
Frites - , ketchup  
**Mimolette Bio**   
Compote fraiche pomme bio pêche  

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
Parmentier de boudin noir   
/Parmentier de poisson  
Crème anglaise  
Gâteau façon pain perdu

Vendredi

Avocat (salade) - Vinaigrette  
Vol au vent aux fruits de mer  
**Riz Bio** Pilaf   
Saint Nectaire AOP   
**Pomme Bio** 



**Menus Gratentour**  
**Du 27/10/2025 au 31/10/2025**

Menu

api

Lundi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
 Bolognaise de lentilles bio   
 Spaghetti  
 Emmental râpé  
 Poire bio

Mardi

Salade de riz  - Vinaigrette  
 Boulettes au boeuf  - Façon Strogonoff  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Façon Strogonoff  
**Haricots verts Bio** persillés    
 Sauce caramel  
 Riz au lait du chef

Mercredi

Chou fleur - Vinaigrette  
 Cervelas Orloff  
 /Galette épinards, blé et fromage  
 Pommes de terre boulangère  
 Yaourt sucré   
 Salade de fruits

Jeudi

Salade verte - , croûtons nature - Sauce César  
 Poulet rôti   
 /Omelette nature  
 Petits pois carottes  
**Edam Bio**   
 Yaourt à la vanille des Pyrénées 

Vendredi

Coleslaw - Sauce façon remoulade  
 Nuggets de poisson  
 Purée de potiron  
 Chantilly  
 Muffin du chef

