Menu d'octobre 2025

Le sais-tu?

Il existe de nombreuses variétés de **haricots** divisées en plusieurs groupes. On en consomme soit le fruit (la gousse, dans les haricots verts ou mange-tout), soit les graines, riches en protéines. Le terme « haricot » s'applique à l'ensemble des parties consommées (gousse ou graine). Les haricots secs comme les haricots verts peuvent être soit nains (le plus souvent), soit à rames donc grimpants (avec nécessité de tuteurs).

LÉGENDE

Légumes et fruits crus Légumes et fruits cuits Plat protidique Féculent Produit laitier Produit lipidique



jeudi 2

carottes râpées et maïs poisson meunière duo haricots verts et beurre fromage à tartiner poire

vendredi 3

mêlée de crudités sauté de dinde au curry pommes de terre grenaille vaourt nature sucré



lundi 6

Menu végétarien

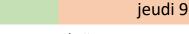
céleri rémoulade omelette au gruyère et tomates comté gâteau maison



mardi 7

saucisson sec et à l'ail poisson selon arrivage poêlée de légumes verts

fromages variés raisin blanc



betterave rouge crue cordon bleu gratin chou fleur et brocolis brie compote bio



sauté de porc riz

fromage blanc au miel



lundi 13

tomates ensoleillées

· Phosphore: 363 mg



· Phosphore: 440 mg

: 0.09 kg**

mardi 14

crêpe au fromage petit brin de veau carottes à la crème fromage à pâte pressée pomme



ieudi 16

maquereau à la moutarde bœuf bourguignon semoule camembert poire

vendredi 17

vendredi 10

Menu Halloween racine maléfique chair de zombie grillé tête de fantômes fromages divers Donut's Halloween















