

REPAS DORLOTTE OCTOBRE 2026

- 18 MOIS / + 18 MOIS

LUNDI 05 OCTOBRE Betterave rouge en salade*** Quenelles nature au curry Sauté de saisisifs Camembert Banane***	LUNDI 12 OCTOBRE Salade de tomate *** Bourguignon / omelette Mélange de céréales Comté Compote de pomme	LUNDI 19 OCTOBRE Tarte à la tomate*** Sauté de canard / Crousty/fromage Carotte à l'étouffé*** Yaourt nature Poire Guyot***	LUNDI 26 OCTOBRE Concombre Vinaigrette Cordon bleu Riz pilaf Babybel Choux à la chantilly
MARDI 06 OCTOBRE Duo de choux en salade*** Sauté d'agneau aux olive/ œufs dur Flageolet Fourme d'Ambert Kiwi***	MARDI 13 OCTOBRE Salade de mâche*** Chipolatas / saucisse végétale Purée de brocolis Yaourt nature Prune jaune ***	MARDI 20 OCTOBRE Endive en salade*** Gnocchis aux légumes Fromage de brebis Cocktail de fruit	MARDI 27 OCTOBRE Salade Marco*** Couscous de légumes Semoule Fromage blanc Raisin rouge***
MERCREDI 07 OCTOBRE Sardine / citron Cuisse de pintade / nuggets de blé Eby Petit suisse Gâteau chocolat / banane	MERCREDI 14 OCTOBRE Soupe de potiron*** Spaghetti bolognaise de légumes*** Torte blanche Flan pâtissier	MERCREDI 21 OCTOBRE Poireaux en vinaigrette*** Filet de colin sauce meunière Quinoa Brie de Meaux Tarte Bourdaloue	MERCREDI 28 OCTOBRE Soupe de légumes*** Cassoulet Morbier Raisin rouge***
JEUDI 08 OCTOBRE Salade piémontaise*** Sauté de porc / ravioli de légumes Choux fleur béchamel Chèvre Mirabelles***	JEUDI 15 OCTOBRE Lentilles en salade*** Escalope de dinde / galette de pois chich Trio de légumes anciens St-nectaire laitier Ananas au sirop	JEUDI 22 OCTOBRE Taboulé*** Cuisses de poulet au basilic Haricots verts Fromage blanc Banane***	JEUDI 29 OCTOBRE Céleri rémoulade*** Sauté de bœuf Boulgour Yaourt nature Pomme***
VENDREDI 09 OCTOBRE Batavia*** Poisson Gratin de pâte Faisselle Orange***	VENDREDI 16 OCTOBRE Friand au fromage Saumon à l'oseille Haricots beurre Petit suisse Confiture	VENDREDI 23 OCTOBRE Pamplemousse*** Colin pané Printanière de légumes Kiri Tarte aux abricots***	VENDREDI 30 OCTOBRE Salade verte*** Brandade de morue fraîche Cantal Mousse au chocolat

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

AOP :Appellation d'origine protégée



Certifié agriculture biologique

*** Légumes et fruits frais de saison

Menu végétarien

Menu ou aliment bio

* Tous les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois