

T09-03 ANOULD - MAISON DE L'ENFANCE
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu du Vendredi 17 Octobre 2025 : HALLOWEEN

Menu



Lundi

Velouté de légumes
 Knack* - Saucisse fumée*
 /Galette panée de blé, fromage, épinard
 Pommes de terre Parisienne - Choucroute
Yaourt Bio sucré
 Pommes BIO

Mardi

Coleslaw (**Carottes** et **chou blanc régional**) - vinaigrette
 Filet de poisson pané - et citron
 /Nuggets végétarien
 Purée de pommes de terre et potiron
Munster
 Liégeois vanille
 /Flan vanille

Mercredi

Céleri Bio - rémoulade
 Émincé de poulet (VF) - Sauce suprême
 /Œufs dur - Sauce suprême
Coquillettes Bio - Sauce suprême
 Fromage frais nature
 Compote **pomme** banane

Jeudi

Oeuf dur - mayonnaise
Lentilles beluga Bio à la crème
et Blé Bio - **aux Carottes Bio**
Royal crémeux
Poire de pays

Vendredi

Délice de l'escargot - Vinaigrette
 Lasagne du Vampire
 /Lasagne du Vampire végétarien
Mimolette Bio
 Muffin au potiron

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenu des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
 * Contient du porc

T09-03 ANOULD - MAISON DE L'ENFANCE
Du 20/10/2025 au 24/10/2025

Menu

api

Lundi

Chou rouge - vinaigrette 🌱
 Émincé de poulet (VF) 🇫🇷 - Sauce suprême
 /Émincé végétarien (S) - Sauce suprême
Semoule Bio 🌱 - Sauce suprême
Edam Bio 🌱
 Flan vanille

Mardi

Céleri - rémoulade 🌱
 Filet de colin 🌱 - Sauce citronnée
 /Omelette - Sauce citronnée
 Pommes de terre - Épinards béchamel 🌱
 Fromage fondu
 Pommes BIO

Mercredi

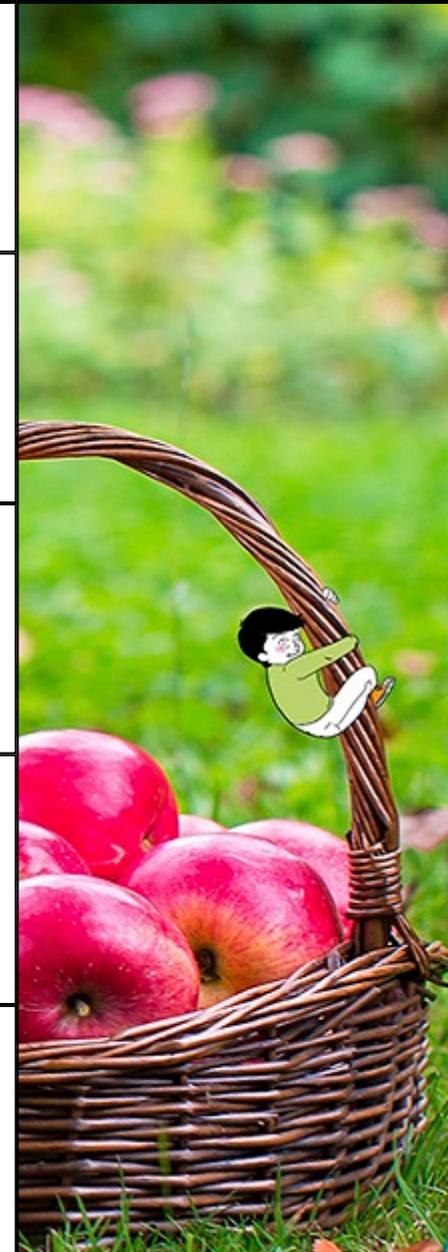
Velouté de potiron
 Saucisse fumée*
 /Roulé végétal
 Haricots blanc à la crème
 Tomme noire des Pyrénées IGP 🌱
 Compote **pomme** 🌱

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Parmentier de **lentilles Bio** 🌱 🌱
Brie 🌱
 Cake aux pépites de chocolat 🌱

Vendredi

Carottes Bio râpées 🌱 🌱 - vinaigrette
Spaghettis Bio 🌱 - Bolognaise (**Boeuf haché BBC**) 🌱 🌱
 /**Spaghettis Bio** 🌱 - Bolognaise végétarienne (**égrené de pois Bio**) 🌱
Yaourt Bio sucré 🌱 🌱
 Fruit de saison 2



T09-03 ANOULD - MAISON DE L'ENFANCE
Du 27/10/2025 au 31/10/2025

Menu

api

Lundi

Betteraves rouges Bio - vinaigrette ^{Bio}
 Filet de poisson pané ^Q
 /Galette panée de blé
 Gratin de chou fleur et pommes de terre ^Q
Carré de l'Est ^Q
 Mousse au chocolat
 /Flan chocolat

Mardi

Velouté de légumes
 Émincé de poulet (VF) ^{FR} - Sauce Normande
 /Œufs dur - Sauce Normande
Blé Bio ^{Bio} - Sauce Normande
 Suisse aux fruits
 Pommes BIO

Mercredi

Taboulé (**Semoule Bio**) ^{Bio}
 Jambon braisé* (tranche)
 /Nuggets végétarien
 Haricots verts
 Fromage frais nature
 Cake marbré chocolat vanille

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Tomate farcie
 /Boulettes végétarienne (S) - sauce tomate
Coquillettes Bio ^{Bio} - sauce tomate
Camembert royal ^Q
 Compote **Pomme Poire** ^Q ^T

Vendredi

Oeuf dur - mayonnaise
 Dhal de **lentilles Corail Bio** ^{Bio}
Riz Bio ^{Bio}
Emmental Bio ^{Bio}
 Fruit de saison 2

