

Goûter Marseillan

Mois d'Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 29/9 au 3/10			Fromage Frais Sucré Pâte à Tartiner Pain		
du 6/10 au 10/10			Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Fraise Galette St Michel		
du 13/10 au 17/10			Camembert Compote Pomme Pêche Pain		
du 20/10 au 24/10	Yaourt Aromatisé Pâte à Tartiner Pain	Fromage Frais Sucré Compote Pomme Poire Boudoir	Petit Moulé aux Noix Compote de Pomme Pain	Fromage Frais aux Fruits Fruit Madeleine Chocolat	Flan Vanille Compote Pomme Banane Fraise Sablé de Retz
du 27/10 au 31/10	Carré Compote Pomme Abricot Pain	Flan au Chocolat Fruit Palmier	Crème Anglaise Pâte à Tartiner Pain	Fromage Frais aux Fruits Compote de Pêche Boudoir	Yaourt Nature Sucré Compote Pomme Ananas Sablé de Retz

Self de Marseillan

Mois d'Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 29/9 au 3/10	Crêpe au Fromage Rôti de Dinde au Jus Haricots Beurre Saveur Jardin Blé Pilaf Yaourt Nature Sucré Assortiment de Fruits	LE JOUR DU Laitue Iceberg Vinaigrette Salade d'Endives Base Méditerranéenne (lentilles, tomates, carottes, courgettes, thym) Macaronis Saint Nectaire Liégeois au Chocolat	Salade Croquante Colin Poêlé & Citron Epinard à la Crème Riz de Camargue Créole Tomme Compote de Pomme	Céleri Mayonnaise Sauté de Bœuf Bobotie Semoule Navets Braisés Fromage Frais aux Fruits Assortiment de Fruits	Carottes Râpées Limande Meunière & Citron Potiron Béchamel Mélange de Céréales Fraidou Biscuit de Savoie Gâteau Marbré
du 6/10 au 10/10	Betteraves Vinaigrette Saucisse de Porc* Fumée Lentilles Flan Vanille Assortiment de Fruits *Croc Veggie Tomato	Concombre Chou Chinois Vinaigrette Moutarde Ancienne Rôti de Veau Dijonnaise Petits Pois Lyonnaise Boulgour Edam Donuts	Salade de Tomates Olives Gardianne de Taureau Pommes Vapeur Chou Romanesco Persillé Petit Moulé Ail & Fines Herbes Mousse au Chocolat	Pomme de Terre à l'Echalote Maïs Vinaigrette Cubes de Hoki Pané & Citron Courgettes à l'Ail Farfalles Yaourt Nature Sucré Fruit	Salade Coleslaw Cœur de Scarole Haricots Rouge Façon Chili Riz Créole Camembert Purée Pomme Banane



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc

Self de Marseillan

Mois d'Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 13/10 au 17/10	 Laitue Iceberg Pizza Volaille & Champignons Haricots Verts à l'Ail  Brie Compote Pomme Vanille	 Salade Choubidou Emincé de Dinde Franchard Coquillettes  Fondue de Poireaux   Cantal  Flan Nappé Caramel	 Crêpe aux Champignons  Jambon Blanc* de Paris Purée de Carotte  Yaourt Aromatisé Fruit  *Pané Blé Fromage Epinard	 Carottes Râpées  Omelette  Mélange d'Automne (panais, potiron, patate douce, butternut) Pommes Sautées  Petit Moulé Nature Cake à la Purée de Coing 	 Macédoine Mayonnaise  Steak de Colin à la Crème  Riz IGP aux Champignons Fromage Frais Sucré  Fruit



Label
Rouge



Origine
France



Agriculture
Biologique



Pêche
responsable



Local



Agriculture
Raisonnée



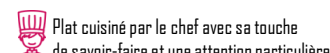
Appellation d'Origine
Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de
substitution pour les menus contenant du porc

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du au	29/9 3/10	Crêpe au Fromage  Rôti de Dinde au Jus Haricots Beurre Saveur Jardin Blé  Pilaf Yaourt Nature Sucré Fruit	LE JOUR DU  Laitue Iceberg Vinaigrette Base Méditerranéenne  <i>(lentilles, tomates, carottes, courgettes, thym)</i> Macaronis  Saint Nectaire  Liégeois au Chocolat	Salade Croquante  Colin Poêlé & Citron Epinard à la Crème  Riz de Camargue Créole Tomme  Compote de Pomme	Céleri Mayonnaise  Sauté de Bœuf Bobotie Semoule  Navets Braisés Fromage Frais aux Fruits  Fruit	Carottes Râpées   Limande Meunière & Citron Potiron Béchamel Mélange de Céréales  Fraidou Biscuit de Savoie 
	6/10 10/10	Betteraves  Vinaigrette  Saucisse de Porc* Fumée Lentilles Flan Vanille Fruit <i>*Croc Veggie Tomato</i>	Concombre Vgte Moutarde Ancienne  Rôti de Veau Dijonnaise Petits Pois Lyonnaise Boulgour  Edam  Donuts	Salade de Tomates Olives Gardianne de Taureau  Pommes Vapeur Chou Romanesco Persillé Petit Moulé Ail & Fines Herbes Mousse au Chocolat	Pomme de Terre à l'Echalote  Cubes de Hoki Pané & Citron Courgettes  à l'Ail Farfalles  Yaourt Nature Sucré Fruit	LE JOUR DU  Salade Coleslaw Haricots Rouge Façon Chili Riz Créole  Camembert Purée Pomme Banane 
	13/10 17/10	 Laitue Iceberg L'ILE-DE-FRANCE Pizza Volaille & Champignons Haricots Verts à l'Ail Brie Compote Pomme Vanille	 Salade Choubidou Emincé de Dinde Franchard Coquillettes  Fondue de Poireaux Cantal  Flan Nappé Caramel	 Crêpe aux Champignons Jambon Blanc* de Paris Purée de Carotte Yaourt Aromatisé Fruit  <i>*Pané Blé Fromage Epinard</i>	LE JOUR DU  Carottes Râpées  Omelette  Mélange d'Automne <i>(panais, potiron, patate douce, butternut)</i> Pommes Sautées Petit Moulé Nature Cake à la Purée de Coing 	 Macédoine Mayonnaise  Steak de Colin à la Crème  Riz IGP aux Champignons Fromage Frais Sucré Fruit
	20/10 24/10	Vacances Potage à la Courgette Rôti Bœuf  Marengo Boulgour  Safrané Potimarron  Béchamel Fromage Fondu Président Fruit	Salade de Mâche Parmentier de Colin Thym Citron Gouda  Crème Dessert Vanille	Salade de Tortis  au Surimi Boulettes d'Agneau Normande Haricots Beurre à l'Ail Flageolets Fromage Frais aux Fruits Fruit	LE JOUR DU  Céleri Rémoulade Risonis Coco Haricot Tomato Tomme Blanche Purée Pomme Miel 	Saucisson* à l'Ail Calamar à la Romaine & Citron Epinard  Béchamel Pommes Boulangère Yaourt Nature Sucré Fruit <i>*Houmous</i>
	27/10 31/10	Vacances Chou Fleur  Vinaigrette Axoa de Bœuf  Pâtes "Spirale"  Yaourt Aromatisé Fruit	 Feuille de Batavia Vinaigrette Terroir Steak de Colin Sauce Bourgogne Polenta Crémeuse à la Carotte Saint Paulin Compote Pomme Fraise Cassis 	 Poulet Rôti & Ketchup Courgettes Bechamel Pommes Sautées Fromage Frais Sucré Fruit	Concombre Vinaigrette  Chipolatas* Petits Pois Paysanne Blé  Pilaf Saint Morêt  Tarte Normande <i>* Bouchée Butternut Lentilles</i>	HALLOWEEN LE JOUR DU  Salade Coleslaw Rouge Gâteau d'Œuf à la Tomate Purée de Potiron Fournols Crème Dessert à la Myrtille 



Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc