

CEST L'AUTOMNE

Cuisine Centrale

Menus du 29/09 au 24/10 2025

Loi EGAlim à Saint-Didier sur l'année

50 % des achats labellisés
dont 50 % de produits bio



Lundi
du 29 septembre au 3 octobre

Céleri rémoulade
Jambon grill
Potatoes
Fruit de saison

Mardi

Velouté de carottes
Hachis parmentier
maison
Salade verte
Gâteau marbré

Mercredi

Courgettes au bacon
Brandade de poisson
Purée de brocolis
Crème dessert vanille

Jeudi

Carottes râpées bio
Paupiette de veau sauce
tomate
Tortis
Pomme

Vendredi

Oeufs mayonnaise
VG - Chili de légumes
Fromage
Salade de fruits
d'automne

du 6 au 10 octobre

Salade au comté
Filet meunière
Carottes vichy
Kiwi

Crudités râpées bio
Colombo d'agneau
Duo de mogettes
vendéennes
Fromage blanc entier
Framboises

Poireau vinaigrette
Rôti de porc
Gratin dauphinois
Clémentines

Salade verte au jambon
Boeuf bourguignon
Pommes dauphines
Princesse lisa

Friand au fromage
VG - Pâtes mexicaines
Fruit de saison

du 13 au 17 octobre

Cervelas
Boulettes de viande
sauce tomate
Petits pois
Banane

Salade coleslaw
BURGER D'AUTOMNE
Potatoes
Compote de pommes

Wrap au thon et crudités
Pâtes bolognaise
Yaourt aux fruits bio

Velouté de carottes
Filet de lieu pané
Haricots beurre
Riz au lait

Betteraves bio
Dahl de lentilles corail
Le dessert du TIGER

du 20 au 24 octobre

Rillettes de porc
Chipolata au four
Haricots verts à l'ail
Poire

Duo carottes céleri
Cuisse de poulet rôtie
Lentilles vertes
Fromage blanc aux
spéculoos

Repas des aînés :
Toasts
Couscous
Dessert

Potage de légumes
VG - Pâtes bolognaise
aux lentilles corail
Comté
Raisin noir

Asperges à la
vinaigrette
Filet de poisson
Boullgour à la mexicaine
Crème dessert chocolat

Les repas sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même. De ce fait, les menus sont sujets à modification selon l'approvisionnement.