




# Menus Octobre 2025





 Aide UE à destination des écoles

  
Bayeux intercom  
l'entente commune






lundi 6

Concombre  
Bœuf en sauce  
Haricots verts  
Pont l'évêque    
Semoule au lait bio 







lundi 13

Macédoine Mayonnaise  
Tortis   
à la crème de courge  
Cantal    
Petit Suisse chocolat  
(Mon pt'it fruit)  


mardi 7

Poisson au curry  
Boulgour   
Tomme d'auvergne    
Fruit de saison n°1  



mardi 14

Potage au vermicelle   
Poisson pané  
Riz   
Plateau de fromage    
Fruit de saison n°3  

jeudi 2

Tomate  
Sauté de dinde  
Blé/Champignons   
  
Fromage blanc sucré

jeudi 9

Céleri/carottes   
Coquillettes/courgettes   
Sauté de porc curry coco  
  
Yaourt fermier a la vanille



jeudi 16

Terrine de la trappe  
Purée de PDT et tomate   
Ratatouille  
Mimolette D'isigny    
Fruit n°4  



vendredi 3

Chili veggie   
(haricots rouges, sauce tomate ,poivrons)  
Riz   
Camembert    
Quart quart au miel de Bayeux  
(Mon pt'it fruit)  

vendredi 10

Salade de céréales et lentilles   
Gratin de  
Pommes de terre/courges   
Fromage fondu  
Fruit de saison n°2

vendredi 17

Potimarron et carotte en crudité   
Sauté de veau  
Potatoes  
  
Compote 

Les volailles ,les viandes Bovines, et porcines, servies sont nées, élevées, et abattues en **France**