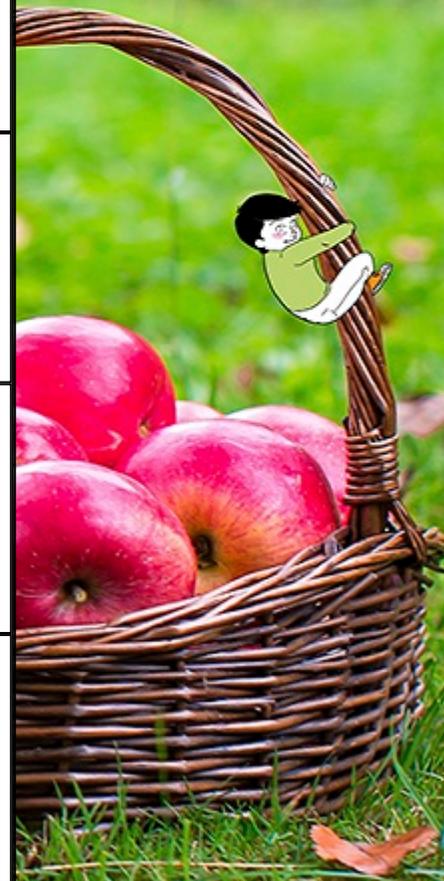


**ORGEVAL - MENUS**  
**Du 06/10/2025 au 10/10/2025**

1 - primaires



<b>Lundi</b>	<p>Lardons de dinde façon carbonara          /Filet de colin d'Alaska MSC  - Façon tajine  <b>Duo Coquillettes Bio et Fusillis Bio</b>           Cantal AOP           Flan à la vanille</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron          Gratin de pommes de terre façon tartiflette  <b>Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) (vrac)</b> (  - , sucre</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Boulettes au boeuf  - Façon carbonade          /Boulettes végétariennes - Sauce au pain d'épices          Frites  <b>Gouda Bio</b>           Gaufre de Liège - , sauce chocolat</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette          Sauté de porc  - Sauce charcutière          /galette végétale - Sauce moutarde          Haricots beurre  <b>Yaourt Bio</b> nature  - , sucre</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Maïs - , thon - Vinaigrette          Filet de Poisson pané MSC  - , citron          Épinards à la Béchamel          Yaourt vanille Bio </p>

**ORGEVAL - MENUS**  
**Du 06/10/2025 au 10/10/2025**

Gouter



api

Lundi

Fromage blanc nature - Confiture  
Pain au lait  
Jus de pomme

Mardi

**Lait Bio** nature   
Baguette goûter - , beurre  
Compote pomme abricot

Mercredi

Yaourt sucré  
Brioche  
Jus d'orange en litre

Jeudi

**Lait Bio** nature   
Baguette goûter - Chocolat barre  
Poire

Vendredi

**Lait Bio** nature   
Biscuit fourré vanille en paquet  
Compote pomme fraise

