

# MENUS RUBIS CUBE/LOISIRS AU VENT DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi    | <p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)  - Vinaigrette au citron</p> <p>Sauté de porc  - Sauce aux pommes, au miel et aux épices</p> <p>/Pavé de merlu MSC   - Sauce aux pommes, au miel et aux épices</p> <p>Brocolis à l'ail</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Flan nappé caramel</p> |
| Mardi    | <p>Carottes râpées  - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Morceaux de colin d'Alaska MSC au four</p> <p>Gratin de chou fleur CE2 béchamel </p> <p>Brie</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Mercredi | <p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Paupiette au veau FR  - Sauce aux olives</p> <p>/Quenelle nature - Sauce aux olives</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature <b>Bio</b> du GAEC de la Grange  </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>                                       |
| Jeudi    | <p>Endives - Vinaigrette miel et balsamique</p> <p>Rôti de dinde  - Sauce aux oignons</p> <p>/Omelette du chef (MEA) </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p><b>Mimolette Bio</b> </p> <p>Poire</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| Vendredi | <p>Salade verte - Vinaigrette au basilic</p> <p>Raviolini au fromage, sauce tomate</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> vanille  </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

# MENUS RUBIS CUBE/LOISIRS AU VENT DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi    | <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Poisson blanc meunière MSC 🐟 - Sauce champignons</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p><b>Bûche du pilat</b> (régional) 🍷</p> <p>Clémentine</p>                                                                                           |
| Mardi    | <p>Brocolis - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au curry</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce au curry</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf 🍷</p> <p><b>Fourme d'Ambert AOP</b> (régional) 🍷 🍷</p> <p><b>Banane Bio</b> 🌱</p> |
| Mercredi | <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍷</p> <p>/Bolognaise de lentilles</p> <p><b>Penne Bio</b> 🌱</p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé 🌱</p> <p>Compote pomme poire</p>                                                                                  |
| Jeudi    | <p>Betteraves - Vinaigrette</p> <p>Galette végétarienne du chef au boulgour</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés 🌱</p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> 🌱</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>                                                                          |
| Vendredi | <p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b> 🍷 - , ketchup</p> <p>/Filet de lieu noir MSC tomate au four 🍷</p> <p>Purée de pommes de terre et patate douce</p> <p>Verre de <b>lait Bio</b> 🌱</p> <p>Cake du chef marbré potimarron et chocolat 🍷</p> |