

Menus Scolaires Octobre 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Concombre vinaigrette	/	Velouté de brocolis	/	Tarte fraiche
 Parmentier de poisson	 Mijoté de légumes à la forestière - Riz	 Rôti de bœuf au jus - Gratin courgettes et pommes de terre  Poisson meunière - Gratin de courgettes et pommes de terre	 Omelette nature - Blé BIO à la tomate	 Filet de cabillaud sauce Moutarde à l'ancienne - Purée de choux-fleurs
Fromage râpé	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage AOP	Fromage BIO
Compote	Pâtisserie	Fruit de saison	Cubes de fruit	Fruit de saison
Pain au lait - barre chocolat - Fruit de saison	Pain d'épices - beurre - Fruit	Pain - confiture - Yaourt nature	Biscuit - Yaourt à boire - Fruit	Viennoiserie - Lait équitable
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Carottes râpées vinaigrette	/	Velouté Dubaris	/	Choux blanc sauce vinaigrette
Mijoté de porc façon Thaï - Riz aux courgettes	Quenelle de Brochet sauce Nantua - Mélange de céréales aux petits légumes	Saucisses de volaille - Lentilles à la tomate et aux épices	 Boulette d'agneau sauce à l'oriental - Semoule aux petits légumes	Œuf sauce aurore- Epinards et pommes de terre
 Cubes de poisson façon Thaï - Riz aux courgettes		 Roulé végétal - Lentilles à la tomate et aux épices	 Boulettes végétales sauce à l'orientale - Semoule aux petits légumes	
 Fromage BIO	Fromage	Fromage à coque	 Petit suisse aromatisé BIO	Fromage à pâte fondue
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison
Biscuit - Lait - Fruit de saison	Pain - Fromage - Jus	Gâteau - Yaourt à boire	Pain - fromage - Fruit	Gâteau -Lait équitable - Purée de fruit

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles



Menus Vacances de La Toussaint 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté



Salade vinaigrette

Steak haché sauce fromage -
Haricots verts et flageolets persillés

Chili sin carne - Riz

Sauté de bœuf au paprika -
Jardinière de légumes

Concombre vinaigrette

Cordon bleu - Potatoes
Ketchup

Salade iceberg vinaigrette

Gratin de pâtes au cheddar façon MAC
AND CHEESE

Viande de France

Label Rouge

Agriculture biologique

AB

Pêche durable

Appellation d'Origine
Protégée

Indication
Géographique
Protégée

Palet végétal sauce fromage -
Haricots verts et flageolets persillés

Emincé végétales au paprika -
Jardinière de légumes

Pané fromage - Potatoes
ketchup

Fromage BIO

Crème dessert

Biscuit - Lait - Fruit

lundi 26

Endives aux noix

Pépité de colin aux céréales - Riz
crèmeux aux champignons

Fromage

Arlequin

Gâteau - Fruit de saison - yaourt à
boire

Fromage

Purée de fruit

Pain - confiture - Fromage blanc

mardi 27

Gratin campagnard

Fromage blanc BIO

Fruit de saison

Pain - Fromage - Jus

Fromage

Fruit de saison

Biscuit - Compote - Lait équitable

mercredi 28

Velouté de légumes

Sauté de dinde sauce aigre
douce - Blé aux légumes
Emincé végétal sauce aigre
douce - Blé aux légumes

Fromage

Pomme cuite sauce caramel

Gâteau - Lait - Fruit de saison

Fromage

Fruit de saison

Pain - Confiture - Purée de fruit

jeudi 29

Saumon à la crème - Pâtes
femrières

Fromage

Fruit de saison

Barre de céréales - Fromage
blanc - Jus

Fromage à pâte fraîche

Compote

Biscuit - Yaourt aromatisé - Fruit de
saison

vendredi 30

Carottes râpées vinaigrette

Raviolis sauce fromagère

Yaourt nature

Compote

Viennoiserie - lait équitable

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,
lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles