

MENUS DU 1er AU 16 OCTOBRE 2026

	LUNDI 5 OCTOBRE	LUNDI 12 OCTOBRE	
	 Concombre sauce à la menthe  Paupiette de veau à la forestière   Petits pois  Yaourt au sucre	 Carottes râpées  Lamelles d'encornet  Riz  Flan au caramel	 Viande (protéines)  Poisson (protéines)  Féculents  Produits laitiers  Fruits  Légumes Les repas sont cuisinés maison 
	MARDI 6 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	
	 Lasagnes   Fromage  Compote de pomme	 Pâté en croûte  Sauté de canard   Haricots plats  Fruit de saison	
JEUDI 1er OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	
 Céleri en rémoulade  Boulettes de bœuf au jus   Haricots verts persillés  Pâtisserie	 Cake au chèvre  Pavé de merlu à la crème  Duo carottes et salsifis en persillade  Liégeois à la vanille	MENU OCTOBRE ROSE  Œuf mimosa Rose et salade  Gratin de gnocchis crémeux en Rose  Beignet Rose	
VENDREDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE	
 Salade de tomates, maïs et fêta  Joue de porc confite   Pommes de terre grenailles sautées  Fruit de saison	 Salade verte dès de brebis  Gigot d'agneau  Flageolets  Fruit de saison	 Salade verte  Wings de poulet mariné   Gratin de courgettes  Petit suisse	

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne