



Menus du 05/10/2026 au 20/11/2026



SEMAINE DU GOUT

LUNDI 05 OCTOBRE pâtes/fromage/crudités bœuf mode carottes bio yaourt aromatisé fruit de saison	LUNDI 12 OCTOBRE <u>menu portugais</u> salade/tomate bio/poivrons/olives brandade de morue fromage de brebis pastel de nata (flan portugais)	LUNDI 02 NOVEMBRE palmier feuilleté au fromage poisson pané petits pois bio petit suisse bio banane	LUNDI 09 NOVEMBRE taboulé aux légumes bio sauté de dinde au paprika choux fleur et brocolis bio fromage beignet chocolat	LUNDI 16 NOVEMBRE <u>baguette torsanne</u> crudités boulettes de volaille épinards/pommes de terre fromage blanc aux fruits biscuit
MARDI 06 OCTOBRE <u>menu vert</u> crudités bio de saison œuf dur bio béchamel gratiné boulghour bio sauce tomate fromage compote de pêche	MARDI 13 OCTOBRE <u>menu asiatique</u> mini nems aux légumes poulet émincé sauce miel/soja riz basmati bio et wok légumes entremet vanille/coco ananas frais et litchis sirop	MARDI 03 NOVEMBRE <u>baguette aux graines</u> crudités de saison blanquette de veau riz bio pilaff fromage A.O.P compote tous fruits	MARDI 10 NOVEMBRE soupe à la tomate moules à la marinière frites bio yaourt bio vanille fruit de saison:pomme	MARDI 17 NOVEMBRE <u>menu vert</u> potage de légumes œuf dur bio sauce tomate bio semoule bio fromage A.O.P fruit de saison
JEUDI 08 OCTOBRE crudités bio dorade au pesto rouge pâtes semi complètes fromage A.O.P pomme cuite/biscuit daim	JEUDI 15 OCTOBRE <u>menu italien /pain foccacia</u> salade césar (laitue, parmesan, œuf dur bio, croutons) pizza napolitaine brocolis et choux romanesco tiramisu framboise/oréo	JEUDI 05 NOVEMBRE crudités bio de saison omelette bio poêlée campagnarde fromage bio tarte aux pommes	JEUDI 12 NOVEMBRE <u>baguette complète</u> tartine maquereau/fromage frais gigot d'agneau de 7 heures haricots verts/flageolets bio salade de fruits frais biscuit noisette	JEUDI 19 NOVEMBRE choux blanc/coquillettes/jambon poulet(cuisse) sce grand-mère carottes/navets bio fromage bio compote maison
VENDREDI 09 OCTOBRE <u>baguette tradition</u> betteraves/pommes de terre poulet roti (label rouge) duo de haricots fromage bio fruit de saison:poire	VENDREDI 16 OCTOBRE <u>menu halloween</u> carottes bio/maïs bio pulled pork(éfiloché de porc) potatoes et potimarron bio yaourt à boire bio cookie aux flocons d'avoine	VENDREDI 06 NOVEMBRE potage de courge bio rôti de porc, sauce moutarde lentilles corails et vertes bio fromage fruit de saison	VENDREDI 13 NOVEMBRE <u>menu vert</u> crudités bio lasagnes végétariennes pâtes, lentilles et sce tomate bio fromage blanc bio au miel poire cuite	VENDREDI 20 NOVEMBRE céleri bio sauce cocktail langue de bœuf braisé purée de légumes bio entremet chocolat gâteau basque

Tout est cuisiné sur place
Les crudités sont de saison et locales
Toutes les viandes sont d'origine française

Produits issus de l'agriculture biologique
Produits issus des producteurs locaux
Produits bénéficiant d'un label(loi égalim): Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Diététicienne Nutritionniste
Diplômée STOMONT

Le Maire
Christophe BETHOUL

