

MENU D'OCTOBRE 2026



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

			Jeudi 01	Vendredi 02
			SALADE+MAIS+DES DE FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SEMOULE FRUITS AU SIROP	MOUSSE DE CANARD ROTI DE BOEUF CAROTTES BIO VICHY FRUIT BIO+FROMAGE
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
POTAGE DE LEGUMES BIO BRANDADE DE MORUE FRUIT BIO+FROMAGE	CAROTTES RAPEES BIO+DES DE FROMAGE SAUCISSES POIS CASSES+CROUTONS COMPOTE	SALADE DE RIZ SAUTE DE DINDE POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO+FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE COQUILLETES ROTI DE VEAU FROMAGE BLANC	SALADE DE CEREALES NUGGETS DE BLE GARNITURE DE LEGUMES FRUIT BIO+FROMAGE
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
VELOUTE POTIMARRON+CHATAIGNES SAUCISSES ROUGAIL SEMOULE FRUIT BIO+FROMAGE	BATONNETS DE CAROTTES ET SA SAUCE LASAGNES VEGETARIENNES AU FROMAGE PECHE AU SIROP	TABOULE STEAK BIO SAUCE AU POIVRE POELEE CAMPAGNARDE TROPEZIENNE	HOUMOUS PILON DE POULET SAUCE COCO+TANDORI RIZ FRUIT BIO	TERRINE DE CAMPAGNE FILET DE HOKI SAUCE ANANAS HARICOTS PLATS BIO SEMOULE AU LAIT
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
VERMICELLES A LA TOMATE SAUTE DE DINDE POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE+MAIS+FROMAGE POISSON SAUCE CITRON SPAGHETTIS A LA TOMATE COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES BOULETTES BIO HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC+ FRUIT	CREPE AU FROMAGE EMINCE DE PORC FLAGEOLETS FRUIT BIO	SALADE COMPOSEE RAVIOLIS DE LEGUMES PETITS SUISSES
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
PIZZA POULET GARNITURE DE LEGUMES FRUIT BIO	HARICOTS VERT EN SALADE MERGUEZ SEMOULE YAOURT	SALADE+FROMAGE CHILI VEGETARIEN RIZ COMPOTE	PATE DE CAMPAGNE ROTI DE DINDE PETIT POIS FRUIT +FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES CORDONS BLEUS RATATOUILLE BANANE