

MENUS de OCTOBRE 2026



+ 60% de
produits BIO

lundi, 5 octobre	mardi, 6 octobre	mercredi, 7 octobre	jeudi, 8 octobre	vendredi, 9 octobre
salade de chou rouge (bio)	Celeri rémoulade	Carottes râpées (bio)	Velouté de courge à l'huile de noix	Rillettes de thon
Hachi Parmentier (bœuf) (bio)	Poisson Frais	Saucisses de volaille	Bœuf braisé sauce aux cèpes	Rôti de porc (bio)
Salade verte (bio)	Pâtes (bio)	Flageolets (bio)	Ecrasé de PdT et carottes	Semoule (bio)
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Moelleux aux pommes et noix	Laitage (bio)
Fruit (bio)		Fruit (bio)		

lundi, 12 octobre	mardi, 13 octobre	mercredi, 14 octobre	jeudi, 15 octobre	vendredi, 16 octobre
SEMAINE DU GOUT - MENUS DU MONDE ...				
Carottes à l'orange et graine de cumin	Salade Kachumbari de saison	Coleslaw	Salade de maïs et haricots rouges	Nem
Dhal de lentilles corail, lait de coco	Poulet mafé	Porc façon BBQ	Chili con carne	Saumon teriyaki
Riz	Patates douces rôties	PdT rôties et Maïs	Riz	Nouilles
Lassi (yaourt) et mangue	Banane	Yaourt au sirop d'érable	Churros au chocolat	Litchis

lundi, 19 octobre	mardi, 20 octobre	mercredi, 21 octobre	jeudi, 22 octobre	vendredi, 23 octobre
Tourin à la tomate	Carottes rapées aux graines (bio)	Salade mimosa	soupe à l'oignon, lettres et croutons	Taboulé (bio)
Poisson pané	Chipolatas (porc) (bio)	Cordon bleu (poulet)	Epaule d'agneau (bio)	Boulettes de légumes
Semoule (bio)	PdT vapeur (bio)	Boulgour & Quinoa (bio)	Pâtes (bio)	Fondue de poireau
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)
	Fruit (bio)		Fruit (bio)	

lundi, 26 octobre	mardi, 27 octobre	mercredi, 28 octobre	jeudi, 29 octobre	vendredi, 30 octobre
Brocolis vinaigrette (bio)	Bouillon aux lettres	Salade de chou aux graines (bio)	soupe de légumes (bio)	Fantôme en balade (œuf dur décoré)
Curry de légume (bio)	Nuggets (volaille)	Poisson blanc	Sauté de porc (bio)	Doigts de sorcière rabougris (sauce Volaille)
(PdT, Carotte, Pois Chiches, petits pois)	Légumes rôtis (panais, carottes, ...) (bio)	PdT ail et persil	Pâtes (bio)	vomi de monstre (purée patates douces)
Riz au curry (bio)	Laitage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Jack O'lantern écrasé (Millassou)
Fromage (bio)			Fruit (bio)	
Fruit (bio)				

Informations :

Toutes nos viandes sont Françaises principalement locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC), la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale), et notre pain est 100% bio.
Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché
A.G. : Anti-Gaspi : Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés pour le repas ou pour le goûter, en général le vendredi.
Dessert : Les desserts cuisinés (gâteaux, crèmes, tartes, ...) sont exclusivement fait maison, une fois par semaine.

Allergènes :

La quasi-totalité de nos préparations sont faites maison et peuvent contenir un ou plusieurs allergènes (Fruits à coque, gluten, Crustacés, Céleri, Œuf, Moutarde, Poisson, Soja, Lactose, Sulfite, Sésame, Lupin, Arachide, Mollusque)
Nous vous remercions de vous rapprocher du service de restauration en cas d'allergie avérée ou supposée de votre enfant.