



MENUS SCOLAIRES OCTOBRE 2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution

MENU VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 octobre 2026	BETTERAVES ROTI DE VEAU JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT FRUIT	CÈLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE VOLAILLE POMMES DE TERRE FROMAGE GLACE	FRIAND AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT	CHOU ROUGE ROULÉ VÉGÉTAL PATES FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT	MACÉDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN SEMOULE YAOURT FRUIT
Du 12 au 14 octobre 2026	SALADE COLESLAW CALAMARS A LA ROMAINE HARICOTS VERT FROMAGE FRUIT	MELON SAUTÉ DE BŒUF POMMES RISSOLÉES YAOURT COMPOTE	SALADE AUX CROUTONS ET NOIX MANCHON DE CANARD PDT GRENAILLE FROMAGE GLACE	CONCOMBRE FILET DE SAUMON CHOUX FLEURS FROMAGE PATISSERIE	CŒUF DUR MAYONNAISE STEACK VÉGÉTARIEN MÉLANGE DE LÉGUMES YAOURT FRUIT
Du 19 au 23 octobre 2026	SURIMI MAYONNAISE SAUCISSE DE VOLAILLE BLÉ FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES PANÉ AU FROMAGE PETITS POIS YAOURT COCKTAIL DE FRUIT	ENDIVES MIGNONIN DE VEAU HARICOTS PLAT YAOURT PATISSERIE	SAUCISSON SEC FILET DE LIEU BROCOLIS YAOURT FRUIT	TOMATES ROTI D'AGNEAU CAROTTES RONDELLES FROMAGE BISCUIT
Du 26 au 30 octobre 2026	PÂTÉ DE CAMPAGNE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	DUO CÈLERI CAROTTE SAUTÉ DE VEAU COURGETTES FROMAGE PANNA COTTA	SALADE VERTE QUICHE FROMAGE DUO RATATOUILLE RIZ YAOURT BISCUIT	MAIS AU THON LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT FRUIT	PASTÈQUE ROUGAIL DE SAUCISSE BOULGOUR FROMAGE FAR BRETON



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respectée, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien