

MENUS • octobre 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 09 octobre	Friand au fromage Steak haché de veau Haricots verts Fruit	Concombre à la crème Sauté de porc au curry Riz Tarte fine aux pommes	Oeuf mayonnaise Pâtes aux légumes Fromage blanc	Salade de mâche aux lardons Poulet rôti Purée de courge Ananas rôti	Coleslaw Poisson au beurre blanc Brocolis Moelleux au chocolat
Du 12 au 16 octobre	Rosette Paupiette de veau Petits pois Petit-suisse	Carottes râpées à l'emmental Noix de jambon au miel Semoule Fruit Biscuit	Salade d'endives aux noix Sauté de dinde Haricots beurre Brownie et crème anglaise	Lentilles vinaigrette Burger rösti Salade fraîcheur Glace	MENU CHALLENGE
Du 19 au 23 octobre	Samoussa Boulettes Haricots verts Fromage Compote Biscuit	Betteraves et pommes Granny Steak haché Pommes noisettes Fromage blanc exotique	Piémontaise Poulet grillé Courgettes à l'ail Crème caramel	Salade auvergnate Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne Pâtes Fromage Fruit	Surimi mayonnaise Poisson pané Brocolis Mousse au chocolat
Du 26 au 30 octobre	Carottes râpées Cordon bleu Poêlée campagnarde Fruit	Cervelas Émincé de bœuf Tex-Mex Flageolets Île flottante	Concombre à la crème Araignée de porc Haricots beurre Amandine au chocolat	Caviar de courgettes Riz aux légumes carbonara Fromage Fruit	Salade d'endives au comté Parmentier de poisson Crème brûlée

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français.
Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

Vacances scolaires

 Repas végétarien

Des produits issus de l'agriculture biologique pourront être proposés selon les disponibilités.