

MENUS OCTOBRE 2026

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MENU VEGETARIEN						
Betteraves et maïs (7)(9) 	Toast au fromage de chèvre (1)(2)(3) 	Salade iceberg aux des d emmental à la sauce vinaigrette (2) (9)  	Carottes et chou en salade sauce blanche (2)(3)(7)(9)  	Pamplemousse  	Artichauts à la vinaigrette (9)	Batavia au lardons à la sauce vinaigrette (1)(3)(7)(9) 
Epinards florentine (1) (2)(3)(8)(9) 	Hachis parmentier au bœuf (2)  	Cabillaud gratiné à l'aïoli (1)(2)(3)(4)(5)(6)(9)  	Sauté de veau (1) 	Poulet rôti 	Rosbeef	Fritto misto + sauce mayo/ anchois/tomate/basilic (1)(3)(4)(5)(6)(8)(9)(12)(14)
		Brocolis vapeur (7)	Cœur de blé (1)(3)	Haricots plats (7)	Gratin dauphinois (1)(2)(9)  	Carottes vapeur (7)  
Gouda (1)  	Emmental râpé (2)  		Crème dessert au chocolat (1)(2)(3)(11)(12)	P'tit Louis (2)	Cantal jeune (2)  	Saint-Nectaire (2)  
Poire Berré Hardy - Pain (1) 	Bâtonnet de crème glacée (1)(2)(3)(10)(11)(12)(14) -Pain (1) 	Raisins blancs (7) – Pain (1)   	Pain (1) 	Cake au chocolat (1) (2)(3)(10)(11)(12)(14) - Pain (1) 	Salade de fruits frais Pain (1)  	Religieuse au café(1) (2)(3)(10)(11)(12)(14) - Pain (1) 

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
			MENU VEGETARIEN			
Chou blanc et chou rouge râpé sauce blanche (2)(3)(7)(9)  	Salade d'endives aux pommes et dès d'emmental à la sauce vinaigrette (2)(9)  	Quiche Lorraine (1)(2)(3)(11)(12) 	Haricots verts en salade et oignons blancs (9)	Cœuf mimosa (3)(9)	Pizza emmental (1)(2) 	Mousse de canard cornichons (1)(2)(3)(7)(8)(9)(11)
Cordon bleu de volaille (1)(2)(3)(7)(8)(9)(10)(11) 	Rôti de porc dans le filet 	Poulet thym / ail et citron 	Brouillade à la tomate (3) 	Gratin de colin (1)(2)(3)(4)(5)(6)(10)(11)(12)  	Rôti de veau (1) 	Sot l'y laisse de dinde 
Petits pois au jus (7)	Frites (1)(2)(7)(8)	Choux fleur en béchamel (1)(2)(3)(7) 	Ratatouille (7)    	Boulgour (1)	Mousseline de céleri-rave & pommes de terre (1)(2)(8)(9)  	Linguines (1)
Petits suisses aux fruits (2)	Crème caramel (1)(2)(3)(11)	Saint-Paulin (2)  	Tomme noire (2)  	Kiri (2)	Roquefort (2)	Mini-Roitelet (2)
Pain(1) 	Pain (1) 	Raisins muscats (7) - Pain (1)   	Melon canari - Pain (1) 	Pomme Gala- Pain (1) 	Tarte bourdaloue (1)(2)(3)(7)(11) - Pain (1) 	Tarte aux pommes (1) (2)(3)(10)(11)(12)(14) - Pain (1) 

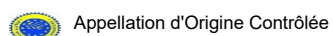
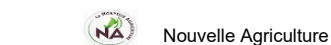
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
ROUGE	MULTI COULEURS MENU VEGETARIEN	BLANC	MARRON	ORANGE		
Salade de tomates sauce vinaigrette à la tomate (7)(9) 	Salade de batavia aux dés d'emmental (2)(9) 	Céleri rémoulade (3)(7)(8)(9)	Toast à la tapenade (1)(2)(3) 	Carottes râpées sauce citron (9)  	Asperges à la vinaigrette (9)	Salade coleslaw (3)(9)
Rougail saucisse (1)(7)(9) 	Farfalles à la sauce tomate et lentilles (1) 	Rôti de dinde  	Sauté d'agneau (1) 	Cabillaud pané (1)(2)(3)(4)(11)(12)   	Pintade rôti au jus court aux herbes de Provence (12)	Sauté de lapin à la moutarde (2)(9)  
Haricots rouges (7)		Pomme de terre à la crème d'ail (1)(2)(7)(8)  	Lentilles (7)	Purée de courges (2)   	Riz sauvage	Pomme de terre vapeur 
Babybel (2)  	Morbier (2)   	Fromage blanc vanillé (2)	Yaourt à la crème de marrons (2)(12)	Mimolette (2)   	Saint-Nectaire (2)  	Coulommiers (2)
Pomme royal gala - Pain (1) 	Salade de fruits frais - Pain (1)    	Melon vert- Pain (1) 	Salade de fruits d'Automne - Pain (1)    	Orange- Pain (1)   	Raisins muscats du Ventoux-(7) Pain (1) 	Milles-feuilles (1) (2)(3)(10)(11)(12)(14) - Pain (1) 

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
	MENU VEGETARIEN					
Guacamole et tortillas (1)(8)(9)(10)	Œuf à la mayonnaise (3)(9)	Salade de laitue à la sauce vinaigrette (9) 	Salade rapido (maïs, betterave, iceberg, sauce mayonnaise) (3)(9) 	Feuilleté au fromage (1)(2)(3)	Saucisson cornichons (2)(7)(9)(11)	Tarte aux légumes (1)(2)(3)(11)(12)    
Chili con carne 	Pané de fromage (1)(2)(3)(8)(10)(11)(12)	Blanquette de veau à l'ancienne (1) 	Araignée de porc 	Poulet sauce curry (1)(2)(3)(12)  	Sauté de pintade à l'orange (1) 	Saumon à l'oseille (1)(4)  
riz créole	Courgettes en gratin (1)(2)(3)(7)(8)(10)(11)(12)   	Tortis (1)	Pomme de terre grenaille 	Haricots verts (7)	Purée de carottes (2)  	Fondue de poireaux (2)(7)(8)  
Cheedar (2)	Bonbel (2)  	Emmental portion (2)  	Yaourt aux fruits aromatisé (2)		Tomme blanche (2)	Pavé d'Affinois (2)
Ananas - Pain (1)   	Poire comice - Pain (1) 	Crème glacée (2)(11)(12) - Pain (1) 	Pain (1) 	Mandarine- Pain (1)   	Génoise au chocolat (1) (2)(3)(10)(11)(12)(14) - Pain (1) 	Pêche au sirop - Pain (1) 

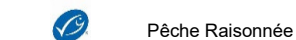
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1
MENU VEGETARIEN						
Trio de crudités à la sauce vinaigrette (9)   	Salade mâche & betterave au comté (2)(3)(9)   	Salade de brocolis & chou-fleur sauce citron à la ciboulette (2)(9)	Salade de riz garnie (thon, dès d'emmental sauce vinaigrette) (2)(4)(9)	La Salade de carottes, maïs, betteraves en dés, billes de mozzarella (2)(9) 	Gaspacho	Concombres à la crème (2)  
Omelette (3) 	Rosbeef	Jambon braisé (7)	Choux farci (Chou, bœuf égrené) (1)(2)(8)   	Nuggets de poulet (1)(2)(3)(8)(10)(11)(14)  	Dos de merlu vapeur (4)	Saucisse de Toulouse
Frites	Haricots verts (7)	Polenta (1)(2)(8) 		Purée de potiron (1)(2)  	Riz safrané	Flageolets et carottes aux herbes (7) 
Tomme noire (2)  	Leerdammer (7)	Camembert (2)  	Edam (2)  	P'tit Soignon (2)		Camembert (2)  
Compote de pommes - Pain (1) 	Poire au chocolat (2)(11)(12) - Pain (1) 	Pomme Golden - Pain (1) 	Clémentines - Pain (1) 	Pain (1) 	Figue fraîche- Pain (1) 	Paris-Brest (1) (2)(3)(10)(11)(12)(14) - Pain (1) 



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



LEGENDES DES ALLERGENES :



1- GLUTEN / 2- LAIT / 3- ŒUF / 4- POISSON / 5- CRUSTACE / 6- MOLLUSQUE / 7- SULFITE
8- CÉLÉRI / 9- MOUTARDE / 10- SESAME / 11- SOJA / 12- FRUITS à COQUES / 13- LUPIN / 14- ARACHIDE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons