

Menus Octobre 2026



Aide UE à destination des écoles



lundi 5

Céleri
Bœuf en sauce
riz au petits légumes
Tome Bio
Poire au sirop

lundi 12

Macédoine Mayonnaise
Chippolata
Haricot blanc à la tomate
Cantal
Petit Suisse chocolat
(Mon pt'it fruit)

mardi 6

Brocolis en vinaigrette
Poisson au curry
Boulgour
Camembert bio
Fruit de saison n°1

mardi 13

Potage au vermicelle
Riz
façon paëlla (poulet/chorizo)
Plateau de fromage
Fruit de saison n°3

jeudi 1

Tomate
Sauté de dinde
Blé/Champignons
Entremet chocolat

jeudi 8

Carottes rapées
Petits pois/pommes de terre
Sauté de porc curry coco
Yaourt nature bio

jeudi 15

Terrine de la trappe
Gratin de
Pommes de terre/courges
Yaourt bio
Fruit n°4 Bio

vendredi 2

Salade verte
Pâtes à la bolognaise
et haricots rouge et courgettes
Emmental Bio
Yaourt fermier a la vanille

vendredi 9

Salade de céréales et lentilles
Tortilla et ketchup
Poelée de légumes
Fromage fondu bio
Fruit de saison n°2

vendredi 16

Potimarron et carotte en crudité
Sauté de veau
Potatoes
Compote

Les volailles ,les viandes Bovines, et
porcines, servies sont nées, élevées, et
abattues en **France**