

# Menu

Du 1<sup>er</sup> au 2 octobre 2026

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Concombre en vinaigrette

Effiloché de bœuf sauce brune

Purée de butternut!

Compote pomme

Pain bio 

Emincé de dinde lait de coco  
curry

Haricot vert persillade

Crème anglaise

Gâteau moelleux au chocolat

Pain bio 



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale

# Menu

Du 5 au 9 octobre 2026

## Lundi

Légumes couscous bio et pois chiches 

Semoule bio + son bouillon de couscous à part 

Edam à la coupe

Fruit de saison

Pain bio 

## Mardi

Carotte bio râpée vinaigrette 

Dos de colin à la bretonne et petits légumes

Courgette bio du jardin à l'ail! 

Crêpe au sucre

Pain bio 

## Mercredi

Brocolis bio en vinaigrette! 

Filet de dinde rôti crème cumin

Coquille

Pont l'évêque AOP 

Salade de fruits frais de saison

Pain bio 

## Jeudi

Betterave bio en cube rouge vinaigrette 

Sauté de bœuf au curry

Pomme de terre rôtie provençale

Bûche de raisin blanc Italia

Pain bio 

## Vendredi

Chou blanc bio râpé 

Poulet Label façon poule au pot 

Légumes du pot au feu

Tarte aux pommes

Pain bio 

# Menu

Du 12 au 16 octobre 2026

## Lundi

Salade de riz bio d'automne  
Roti de porc sauce forestière  
Sauté de veau bio sauce crème  
Purée de carottes  
Fruit de saison  
Pain bio

## Mardi

Potage tomate vermicelle  
Poulet rôti tomate paprika AVF  
Boulgour au beurre  
Yaourt à boire fraise du chef  
Pain bio

## Mercredi

Céleri rémoulade légère!  
Pizza maison 3 fromages  
Feuille de batavia  
Tranchette de brie  
Semoule au lait nappée de caramel  
Pain bio

## Jeudi

Concombre en rondelle vinaigrette  
Rôti de veau au jus  
Purée de céleri  
Yaourts aromatisés panachés et son biscuit  
Pain bio

## Vendredi

Bouillon de légumes aux lettres de l'alphabet  
Nage du colin sauce suprême du pêcheur  
Gratin de butternut parmesan  
Gâteau noix de coco et chocolat  
Pain bio



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale

# Menu

Du 19 au 23 octobre 2026

## Lundi

Betterave bio vinaigre  
balsamique

Chipolatas de porc et son jus

Chipolatas de volaille

Purée de pomme de terre

Cantal AOP à la coupe 

Fruit (banane)

Pain bio 

## Mardi

Velouté aux légumes bio de  
saison

Cuisse de poulet sauce tomate

Brocolis bio gratiné à l'emmental 

Comté AOP à la coupe 

Riz au lait maison

Pain bio 

## Mercredi

Haricot vert vinaigrette  
balsamique

Poisson à la Tahitienne MSC  
(lait de coco) 

Coquillette

Coulommiers

Fruit de saison

Pain bio 

## Jeudi

Céleri au yaourt citronné

Quiche aux légumes maison

Salade iceberg vinaigrette

Saint-Nectaire AOP à la coupe 

Religieuse café

Pain bio 

## Vendredi

Duo de choux vinaigrette

Sauté de boeuf au curry

Boulgour au beurre

Tomme blanche à la coupe

Yaourt aux fruits mixés

Pain bio 



# Menu

Du 26 au 30 octobre 2026

## Lundi

Taboulé à la semoule bio

Sauté de poulet fermier label (à la crème) 

Purée de brocolis

Saint-Paulin portion

Fruit (Pomme gala bio) 

Pain bio 

## Mardi

Crème Dubarry(chou fleur)

Pavé de colin aux amandes

Riz pilaf

Fromage blanc vanille

Fruit (Poire Abate)

Pain bio 

## Mercredi

Carotte râpée

Omelette bio aux pomme de terre 

Haricot vert et pomme de terre persillade

Tranchette de brie

Crème dessert chocolat

Pain bio 

## Jeudi

Betterave bio en cube rouge vinaigrette 

Cordon bleu de dinde et quartier de citron

Pomme noisette

Emmental à la coupe

Salade de fruits frais

Pain bio 

## Vendredi

Potage d'halloween

Le parmentier d'outre tombe végétarien(lentille)

Salade iceberg vinaigrette

Cheddar maléfique

Donut's sucré

Pain bio 