

Menus des vacances d'octobre 2026

Légende :



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisés

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
OCTOBRE 2026	23/10/26	Carottes râpées (locales) vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Salade de pommes terre, mais vinaigrette	Oeuf dur et mayonnaise	Salade verte vinaigrette
	au	Boulettes de boeuf BIO façon couscous	Emincé de cuisse de poulet sauce façon blanquette	Omelette nature	Saucisse de porc CE2*	Filet de poisson pané MSC
		Semoule BIO	Chou fleur CE2 persillés	Petits pois CE2 au bouillon	Lentilles BIO à l'échalote	Haricots verts BIO persillés
		Camembert Bio	Pont l'Eveque AOP	Gouda	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
		Compote pomme banane	Gaufre de Liège	Kaki	Raisin blanc	Gâteau du Chef pommes BIO cannelle
	19/10/26					
	30/10/26	Chou blanc BIO vinaigrette	Salade de pépinites, tomate, mais et vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Salade verte vinaigrette	HALLOWEEN Potion magique à la bave de crapeau (potage de petits pois) Effiloché de porc* sauce mijoté par Cruella d'Enfer Purée d'Halloween (pommes de terre et potimarron)  Yaourt sucré BIO  Mini crêpes sucrées sanglantes (confiture de groseille)
	au	Filet de hoki sauce citron	Rôti de dinde sauce au jus	Quenelles natures BIO sauce paprika	Bolognaise de boeuf	
		Pommes de terre sautées	Haricots verts BIO à l'ail	Riz BIO	Fusillis BIO	
		Carré de Liqueil (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Vache qui rit BIO	Emmental râpé	
	26/10/26	Poire	Pomme	Banane BIO	Crème dessert vanille	

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."