

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – OCTOBRE 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du
1 au 2
octobre

Semaine du
5 au 9
octobre

Semaine du
12 au 16
octobre

Semaine du
19 au 23
octobre

Semaine du
26 au 30
octobre

Carottes râpées ★
à l'orange
Cassoulet
Chèvre ★
Pomme cuite à la
confiture

Sardine au beurre
Escalope de dinde
Petit pois
Compote ★ pomme
banane

Taboulé de la mer
Jambon grill
Gratin de chou-fleur ★
Liégeois chocolat ★

Perle jambon maïs ★
Poisson pané
Brocolis
Crème vanille ★

Macédoine
Croc'fromage
Printanière de
légumes ★
Emmental ★
Fruit de saison

**Carottes rapées
touche fruitée**
**Sauté de poulet à la
sauce mystérieuse**
Purée trésor de la terre
Délice fruité
Crumble à la cannelle

P-de-terre ★ tomate ★
emmental
Oeuf ★ béchamel
Epinards
Crème de fromage
Compote

Rosette beurre
Escalope viennoise ★
P-de-terre vapeur
Crème de fromage ★
Fruit de saison ★

Mousse de foie ★
Lasagne bolognaise ★
Salade ★
Mimolette
Fruit de saison ★

Salade de pâtes
Poisson en sce
Ratatouille
Crème de fromage ★
Fruit de saison ★

Céleri rémoulade ★
Chipolatas ★
Lentilles ★
Riz au lait

Macédoine
Pâtes au fromage ★
Salade
Yaourt aromatisé ★

Feuilleté du pêcheur
Paupiettes de veau ★
Gnocchis
Camembert
Cocktail de fruits

Piémontaise
Poisson pané
Chou romanesco ★
Mousse chocolat

Tomate mozza basilic
Kébab
Frites
Gouda
Fruit de saison ★

Blé surimi tomate ★
Poisson
Duo de carottes
Tome blanche
Fruit de saison ★

Chou fleur mimosa ★
Noix de joue de porc
Pâtes
Emmental
Fruit de saison ★

Radis beurre
Boule au bœuf ★
Purée de betteraves ★
Crème framboise et
litchis

Torti au thon ★
Pilon de poulet ★
Légumes tajine
Suisse nature sucré ★

Haricot vert vinaigrette
Nuggets de blé
Purée de petits pois
Panna cotta fruit rouge
Biscuit

Potage de légumes
Steak haché ★
Haricot plat
Flan nappé caramel

HALLOWEÉN
Potage de tomate
Boule au boeuf ★
Flageolets
Dessert halloween

★ Produit issu de
l'Agriculture
Biologique

Menu végétarien

★ Label Rouge
Produit de qualité
supérieur

★ Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche
agricole et
alimentaire durable

★ Local (Pays de la
Loire)

Les menus peuvent varier selon
les arrivages, la disponibilité des
produits et certains imprévus, afin
de vous garantir une fraîcheur et
une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement
sélectionnés en fonction des
saisons.

Toutes les viandes sont d'origine
France, exceptionnellement
issues de l'UE.

