MENU SCOLAIRE

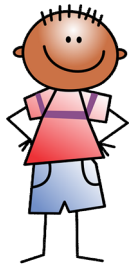
Du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

lundi 5 octobre 2026

Macédoine mayonnaise	OU	Betteraves vinaigrette
Œufs durs à la béchamel	OU	Emincé végétal sauce forestière
Epinards béchamel	OU	Carottes
Bûchette au chèvre	OU	Petit suisse nature
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

mardi 6 octobre 2026

Boulettes de bœuf sauce tomate	OU	Quenelles nature sauce aurore
Coquillettes	OU	Riz
Coulommiers	OU	Cantadou
Orange	OU	Poire



mercredi 7 octobre 2026

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet	OU	Egrainé végétal sauce basquaise
Haricots verts	OU	Brunoise de légumes
Le carré	OU	Yaourt brassé nature
Raisin	OU	Banane

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat



jeudi 8 octobre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Carottes râpées vinaigrette
Brandade de poisson	OU	Lasagne de légumes
Yaourt sucré au lait entier	OU	Fromage blanc aux fruits

vendredi 9 octobre 2026

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé
Bœuf sauce tomate	OU	Crousti' fromage
Petits pois	OU	Chou fleur à la béchamel
Camembert	OU	Vache qui rit
Liégeois vanille	OU	Crème dessert caramel

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française

MENU SCOLAIRE

Du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

lundi 12 octobre 2026

Chipolata	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre		Blé aux petits légumes
Tome noire	OU	Kiri
Raisins	OU	Orange

mardi 13 octobre 2026

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles
Filet de colin d'Alaska sauce crème aneth	OU	Boulettes de pois chiches
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre
Yaourt brassé nature	OU	Cantal
Pomme	OU	Banane



mercredi 14 octobre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière / Semoule	OU	Chili sin carne / Riz
Yaourt aux fruits mixés	OU	Fromage blanc vanillé

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



jeudi 15 octobre 2026

Salade iceberg	OU	Céleri rémoulade
Palette 1/2 sel de porc sauce diable	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois	OU	Epinards béchamel
Emmental	OU	Coulommiers
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait

vendredi 16 octobre 2026

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Filet de poulet sauce marengo	OU	Omelette
Haricots blancs tomatés	OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne	OU	Velouté fruix

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

lundi 19 octobre 2026

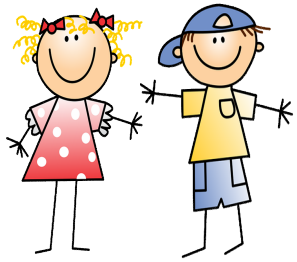
Taboulé	OU	Piémontaise
Bœuf braisé aux oignons	OU	Egrainé végétal sauce tomate
Haricots verts	OU	Carottes
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige
Liégeois chocolat	OU	Crème dessert caramel

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

mardi 20 octobre 2026

Carbonara	OU	Omelette
Torti	OU	Riz
Emmental râpé	OU	Kiri
Raisins	OU	Poire

Goûter : Sablé de Retz et purée pomme banane



mercredi 21 octobre 2026

Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw
Aiguillettes de poulet sauce forestière	OU	Quenelles nature sauce aurore
Chou fleur à la béchamel	OU	Jardinière de légumes
Camembert	OU	Saint Nectaire
Riz au lait au caramel	OU	Crème dessert vanille

Goûter : Purée de pommes et petit fourré fraise



jeudi 22 octobre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu de volaille	OU	Emincé végétal sauce indienne
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruix	OU	Fromage blanc sucré

Goûter : Boudoirs et purée pomme pêche

vendredi 23 octobre 2026

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané Poêlée provençale	OU	Dahl de lentilles
Emmental	OU	Petit suisse nature
Banane	OU	Orange

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026

lundi 26 octobre 2026

Langue de bœuf sauce tomate	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs	OU	Blé aux petits légumes
Camembert	OU	Fromage frais aux noix
Raisin	OU	Poire

Goûter : Boudoirs et purée de poire

mardi 27 octobre 2026

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande	OU	Bouchées blé tomates et chèvre
Brocolis	OU	Carottes
Rouy	OU	Fromage blanc nature
Mousse au chocolat	OU	Crème dessert pistache

Goûter : Véritable petit beurre et purée pomme banane



mercredi 28 octobre 2026

Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable	OU	Égrainé végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne	OU	Yaourt aux fruits mixés

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 29 octobre 2026

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de poulet	OU	Omelette
Beignets de salsifis	OU	Epinards béchamel
Tome noire	OU	Kiri
Riz au lait	OU	Tarte aux pommes

Goûter : Madeleines et purée pomme fraise

vendredi 30 octobre 2026

Filet de colin d'Alaska sauce dieppoise	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule
Saint Nectaire	OU	Yaourt brassé nature
Pomme	OU	Banane

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française