

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Salade PDT Comté Noix Omelette à la Ciboulette BIO Julienne Légume Poire	Carottes Râpées Bio Nouilles Sauce Bolognaise Pomme au Four		Chou Blanc Vinaigrette Petit Salé Lentilles Bio Crème Dessert Caramel Agri Ethique	Crêpe Fromage Pavé de Hoki Sce aux Herbes Chou Fleur Persillé Banane Fruit
Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Salade de Concombre au Cantal Dos de Colin Bonne Femme Haricots Verts Persillés Tarte aux Pommes	Betteraves et Maïs à la vinaigrette Tomates Farcies Riz Créole Bio Poire		Chou Blanc Vinaigrette Bourguignon de Bœuf Fusilli au Beurre Bio Flan au Chocolat	Salade de Lentilles Bio Sce Vgtte Aiguillettes de Blé Panées Epinard Féta Courgettes Sautées Fruits de Saison
Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Pâté Campagne Cornichons Roti de Bœuf Sce Echalotte Pomme de terre Grenaille Vache qui Rit Bio	Potage Maraicher Risotto aux Légumes d'Automne Pomme Bicolore		Terrine de Saumon Jardinier Dos de Colin Sce Crevettes Tagliatelle Bio au Beurre Salade de Fruit de Saison Bio	Macédoine Rémolade Croissant au Jambon et au Fromage Salade Batavia Compote aux Fruits
Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10

Sous réserve de modification suivant approvisionnement
Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) Fournisseur TRANSGOURMET