

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes	Concombres Bio au fromage blanc et toast	Salade verte iceberg Bio	Salade de lentilles et maïs
Sauté de bœuf sauce tomate basilic	Curry rouge de lentilles corail	Rôti de dinde Label Rouge	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
Hoki MSC sauce vierge	/	Merlu MSC sauce aneth	/
Galettes de légumes	Semoule Bio	Purée de pommes de terre Bio	Haricots verts Bio
Saint Marcellin IGP à la coupe	Emmental à la coupe	Saint Môret	Yaourt sucré
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio Artisanale	Flan vanille	Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE			
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon	Salade iceberg Bio et noix	Tartinable de betteraves Bio et toast	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio
Tranche végétale et cornichon	Raviolis Bio	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles	Risotto IGP
Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental	aux câpres et râpé	Colin MSC sauce aux morilles	au saumon MSC et son parmesan râpé
/	/	Pommes pins	/
Carottes sautées Bio au miel	Biscuit	Yaourt sur lit de châtaignes	
Gaufre	Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable	Fruit de saison Bio local	Notre fondant chocolat framboises
et pâte à tartiner Bio			

La Semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre

Les saveurs ensorcelantes de l'automne !

Bonnes vacances de la Toussaint

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

Repas de substitution

Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



INFOS MENU

OCTOBRE 2026



ANIMATION
LA SEMAINE DU GOÛT
du 12 au 16 octobre

LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE

Au fil de la semaine, découvrez des menus mettant à l'honneur des produits locaux et de saison : le potiron, les champignons, les châtaignes, les fruits et les épices. Une expérience gourmande et conviviale pour célébrer toute la richesse des saveurs automnales.

Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrer votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



Votre avis nous intéresse !



FACILITER LE SERVICE

- Ramequin de fromage blanc et sucre ou confiture ou sirop d'érable à assembler au moment du service.
- Œuf épinards béchamel et croûtons : Nous préconisons de servir les œufs froids sur les épinards chauds.(Cf conseils de remise en température, lignes œuf dur, dans le guide des bonnes pratiques).

NOUVELLES RECETTES

- Epinards Bio béchamel et croutons
- Gratin de potirons Bio