

Menu

Du 01 Octobre au 16 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre		Jeudi 01 Octobre	*Vendredi 02 Octobre
		Surimi mayo Steak Haché Pâte au beurre Vache qui rit Fruit	Radis / beurre Mozza Panée Poêlé de courgette (FM) Compote bio
Lundi 05 Octobre	*Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Coleslaw Boulette de bœuf sauce tomate (FM) Semoule bio babybel Brioche	Betterave Bio à la vinaigrette (FM) Tortillas de pdt (FM) Ratatouille Ossau-iraty Fruit bio	Wrap Truite fumée / sauce aneth (FM) Paupiette de veau au curry (FM) Brocolis vapeur Fromage blanc aux fruits	Taboulé (FM) Cordon bleu Haricot beurre Liégeois chocolat
*Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre (Blanc)	Jeudi 15 Octobre (Orange)	Vendredi 16 Octobre
Salade de lentille (FM) Quiche au fromage (FM) Yaourt à boire bio Pâtisserie	Céleri rémoulade Filet colin Gratin de chou-fleur (FM) Yaourt nature au sucre Banane	Carotte râpée Filet de poulet au curcuma (FM) Purée patate douce (FM) Mimolette Clémentine	Menu élaboré par les enfants

Menu établi selon les recommandations nutrition du dispositif GEM-RCN. Menu susceptible de changer en cas de problème de livraison.

Viandes/ fruits et légumes (sauf fruits exotique) : Origine France

Les fournisseurs locaux : Pain : Boulangerie Cazeneuve ; Viandes de porc, de bœuf, poulet, et veau : Boucherie Perret ; Légumes de saison frais : SCEA Flora Mazeres Fleurs (Agriculture raisonnée)

Légende :

(FM) Fait Maison

(L) Local

*Journée végétarienne

Plan alimentaire	Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
------------------	--------	----------------	----------------	-----------------	---------