Menus Octobre 2026

Semaine du 5 au 9 octobre

Lundi	Mardi	Jeudi Menu du territoire	Vendredi
Concombres râpés	Céleri rave ou carottes râpées	Salade verte croûtons et châtaignes frites sauce pélardon	Jambon cuit
Sauté de poulet à la crème	Œuf poché	Gardiane St Gilloise	Paupiette du pêcheur
Poêlée rustique	Ravioli aux fromages	Pomme de terre sautées, butternut et oignon doux des cévennes	Carottes vichy
Saint Albray	Yaourt bio brassé nature		Emmental bio
Chausson aux pommes	Fruit de saison	Crumble reinette du Vigan et sa crème anglaise	Fruit de saison
Présence d'allergènes *: soja, sulfites, fruits à coque, lactose, moutarde, gluten*	***Présence d'allergènes*** *: soja, sulfites, fruits à coque, lactose, moutarde, gluten, œuf, céleri*	***Présence d'allergènes :*** *sulfites, soja, lactose, a-galactose,*	***Présence d'allergènes :*** *Sulfites, soja, lactose, poissons et dérivés, a-galactose,*

Semaine du 12 au 16 octobre "Semaine du goût"

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté de butternut et châtaignes	Lentilles en salade du Puy	Mousse de betteraves au fromage de brebis	Carottes râpées
Bœuf caramélisé	Poulet sauce forestière	Couscous végétarien avec ses légumes de saison et ses boulettes de pois chiches	Filet de limande meunière
Crozet au sarrasin	Poêlée de brocolis, haricots verts, mange tout	Fromage blanc bio et miel	Purée de Potiron
Tomme des Pyrénées	Bleu d'Auvergne	Oranges en salade	Yaourt à boire à la fraise
Pomme	Poire guyot		Donuts
Présence d'allergènes : soja, sulfites, lactose, α-galactose, gluten	**Présence d'allergènes :** sulfites, soja, lactose, moutarde	**Présence d'allergènes :** *soja, sulfites, fruits à coque, lactose,*	***Présence d'allergènes :*** *Sulfites, soja, lactose, fruits à coques, poissons et dérivés, moutarde*

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Menus Octobre 2026

Semaine du 19 au 24 octobre			
Lundi	**Mardi**	**Jeudi**	**Vendredi**
			

Semaine du 19 au 24 octobre			
Lundi	**Mardi**	**Jeudi**	**Vendredi**
			

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Menus Octobre 2026

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers