

Menus du 19 au 30 octobre 2026

Lundi 19 Oct.	Mardi 20 Oct.	Mercredi 21 Oct.	Jeudi 22 Oct.	Vendredi 23 Oct.
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE PÂTES TEDDY CHEESE (sauce Mornay) CHOU VANILLE	HAUT DE CUISSÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : PANÉ FROMAGER PETITS POIS - CAROTTES POMMES DE TERRE EDAM KAKI	VELOUTÉ DE LÉGUMES BURGER DE BOEUF SAUCE BERCY SV : GALETTE DE QUINOA GNOCCHIS À LA TOMATE LAITAGE	CÉLERI AU CURRY FAJITAS SV : FAJITAS VÉGÉTAL GARNITURE TOMATE, MAÏS FRUIT	BETTERAVES ROUGES MARMITE DE POISSON (saumon) SAUCE CITRON ANETH RIZ PILAF HARICOTS VERTS FLAN CHOCOLAT
Lundi 26 Oct.	Mardi 27 Oct.	Mercredi 28 Oct.	Jeudi 29 Oct.	Vendredi 30 Oct.
ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE À L'INDIENNE SV : ESCALOPE DE BLÉ COQUILLETES MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES	VELOUTÉ POIREAUX BEAU FILET DE COLIN POÊLÉ MSC RIZ BROCOLIS À LA CRÈME KIWI	FRIAND AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE SV : AIGUILLETES DE BLÉ POMMES DE TERRE FLAGEOLETS YAOURT AROMATISÉ	COUSCOUS BOULE AU BOEUF SV : FALAFELS SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX CHANTENEIGE BANANE	HALLOWEEN CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE ROUGAIL DE SAUCISSES SV : ROUGAIL DE POISSON PURÉE DE BUTTERNUT GÂTEAU D'HALLOWEEN MAISON



Régional



Bio



Durable



Elu par les enfants



Sans viande

Menu à thème

Menu végétarien