

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Lundi	Mardi		Jeudi 01	Vendredi 02
			Tomate vinaigrette Pizza végétarienne Salade verte Fruit cuit	Macédoine Poisson MSC Riz bio P'tit sucré Fruit
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Betterave bio Spaghettis Bolognaise VBF Fruit	Céleri rémoulade Dos de poisson Ratatouille Entremet au lait bio	Crêpe au fromage Nuggets Frites Fruit	Grand repas Taboulé d'Anjou Parmentier de canard à la butternut Salade de mâche vinaigrette au miel Crumble poire/chocolat	Carottes rapées bio Tarte aux légumes Salade verte Compote de fruits
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade, croûtons, fromage Blé à la carbonara Fromage Fruit	Choux blanc rapé Emincé de bœuf Polenta maïs Fromage Pop corn sucré avec lacté	Macédoine mayonnaise Emincé de poulet label Orge façon pilaf Compote de fruits	Duo de légumes rapées Méli-mélo de riz et ses légumes Fromage Riz au lait	Guacamole Poisson et sorgho Fromage Pâtisserie
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Crêpe au fromage Sauté de porc VPF Brocolis bio Yaourt bio	Œuf mayonnaise Pizza au fromage Salade Fruit	Betteraves bio vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Fromage Pâtisserie	Rillettes de thon Emincé de bœuf VBF Carottes bio vapeur Fromage Fruit	Salade, croûtons, fromage Nuggets Frites Compote de fruits
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Charcuterie Dos de colin pané MSC Epinards bio Fromage Pâtisserie	Carottes rapées Rôti de dinde label Pâtes Fromage Fruit	Salade composée base blé Jambon grill VPF Haricots verts bio Fromage blanc	Macédoine de légumes Chili sin carne Riz bio Fromage Fruit	Friand au fromage et salade Cuisse de poulet Petits pois bio Salade de fruits