

MOIS Octobre 2026

*Aide laitages, fruits et légumes UE



LUNDI 5 	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9 Menu des GS/CP
Macédoine  Nuggets de blé Blé aux légumes du soleil. Fromage *  Fruit de saison* GOUTER : Pain céréale/beurre/ fruit	Œufs mimosa  Cassoulet Tomme de Savoie  Compote GOUTER : Pain de mie/compote/ lait	Salade de pâte Mignonin de veau Purée de butternut Ananas rôti aux épices GOUTER : Gâteau maison/lait/ fruit		Concombre Lasagne épinards au thon Salade verte Mousse chocolat maison  GOUTER : Céréales/lait
LUNDI 12	MARDI 13 	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16 
SEMAINE DU GOUT				
Potiron rapé* Canard à l'orange Patates douces Mimolette Orange GOUTER : Baguette /beurre/ fruit	Guacamole Galette maison Haricots verts persillés  Moelleux au citron vert GOUTER : Cake maison miel/lait	Quiche Haut de cuisse de poulet Polenta Fromage* Banane GOUTER : Pain au chocolat/lait/ fruit	Velouté de chou fleur Blanquette de veau à l'ancienne Riz Panna cotta  GOUTER : Gateau maison/fruit	Mortadelle Saumon sauce beurre nantais Tagliatelles Mousse framboise GOUTER : Pain au lait/chocolat/lait
LUNDI 19 	MARDI 20 Menu Breton	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
betterave Bolognaise végétale Pâtes Fromage  Fruit de saison* GOUTER : Baguette épeautre/ fromage/fruit	Rillettes de sardines Galette Salade verte Far breton maison  GOUTER : Boule coco / crêpes coréennes / Gâteau éponge	Repas nomade  GOUTER : Pain brioché/confiture/ lait	Potimarron râpé Enchiladas Salade* Fromage Blanc GOUTER : Cake/Jus de fruit	Céleri râpé d'automne Brandade de poisson Salade  Fromage Cookie gourmand maison  GOUTER : Baguette/compote/lait
LUNDI 26 	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29 	VENDREDI 30
Salade de maïs Omelette baveuse  Nouilles sautées Fromage Fruit de saison GOUTER: Baguette complète/ beurre/compote	Salade savoyarde (noix, croutons, fromage) Croziflette Salade verte Tarte de saison GOUTER: Baguette/confiture/lait	Salade Nantaise (pommes de terre, thon, échalottes) Poisson sauce beurre blanc Fondue de poireaux Fromage blanc et son petit beurre Nantais GOUTER: Pain brioché/pate à tartiner/lait	Carottes râpées Steak Patate douce Popdotes GOUTER: Baguette/fromage frais/ fruit	Repas Nomade GOUTER: Gâteau maison/lait/fruit

Le restaurant scolaire n'est pas en mesure de faire face aux régimes alimentaires particuliers. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaires avérées (certificat médical d'un allergologue), un projet d'accueil individualisé (PAI) doit être réalisé avec l'école, les services d'accueil collectif de mineurs et un médecin, sur demande des parents.



L'engagement qualité du restaurant scolaire :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés, avec des produits frais et des viandes d'origine française.

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus, pour faute de livraison notamment.



Les produits issus de l'agriculture biologique sont écrits en « verts »



Écolabel « Pêche Durable »



Menu végétarien



L'Appellation d'Origine Protégée « AOP »



Label Rouge



Haute valeur environnementale « HVE »



Bleu-Blanc-Cœur « BBC »



indication géographique protégée « IGP »

SEMAINE DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 OCTOBRE 2026

	T° D'envoi		T° service	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produit à base de lait/ lactose	Fruits à coques	Céleri et produits à base de céleri	Moutard e et produits à base de moutard	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydrid e sulfureux et sulfites	Lupin et produit s à base	Mollus ques et produi ts à base
Lundi		macédoine															
		Nuggets de blé															
		Ble légumes du soleil															
		fromage															
		Fruits de saison															
		Goûter															
Mardi		Œuf mimosa															
		cassoulet															
		Tomme de savoie															
		compote															
		Goûter															
Mercredi		Salade de pâte															
		Mignonin de veau															
		Purée du butternut															
		Ananas rôti															
		Goûter															
Jeudi		Salade de mâche nantaise															
		Sot-l'y laisse volaille															
		Gratin de potimarron															
		Crème bretonne au sarasin															
		Goûter															
Vendredi		concombre															
		Lasagnes au thon															
		salade															
		Mousse au chocolat maison															
		Goûter															

Le restaurant scolaire n'est pas en mesure de faire face aux régimes alimentaires particuliers.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaires avérées (certificat médical d'un allergologue), Un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) doit être réalisé avec l'école. Les services d'accueils collectifs de mineurs et un médecin sur demande des parents.

Les traces ne sont pas à déclaration obligatoire, elles ne sont pas prises en compte dans le tableau déclaratif des allergènes.

Entrée froide et Dessert	Température +3	Tolérance +10
Plat chaud	+63	Aucune tolérance
Les produits élaborés, livrés sans DLC, doivent être consommés le jour J.		

Les informations données ne prennent pas en compte des contaminations croisées qui peuvent avoir lieu sur le site de production