

Restaurant scolaire : Menus du mois d'octobre 2026

Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 02 octobre			
Salade noisette comté Poisson du jour Riz pilaf Yaourt vanille bio	Carottes bio Sauté de dinde Pommes de terre Fromage aop Brownie maison			
Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre végétarien
Salade noix fromage Pilon de poulet bio basquaise blé fruit	Betterave rouge Saucisse bio Haricots verts bio Yaourt bio	Repas froid Salades composées Chips saucisson Compote fruits	Saucisson à l'ail bio Brandade de poisson maison Salade bio Crème brûlée	Feuilleté au fromage Omelette Pommes de terre Fruit
Lundi 12 octobre Vert	Mardi 13 octobre Rouge	Mercredi 14 octobre Jaune	Jeudi 15 octobre Marron	Vendredi 16 octobre Orange
Concombre bio Spaghetti au pesto Cake à la pistache maison	Choux rouge /rosette Filet de poulet piperade Haricots rouges Pana cotta fruits rouges	Wrap crudité Poisson pané au citron Polenta Citron givré	Salade, croutons, noix, fromage Carbonnade de bœuf Pomme vapeur Fondant chocolat noisette	Potage de butternut bio Blanquette de dinde curry Riz safrané orange
Lundi 19 octobre Centre aéré	Mardi 20 octobre CA	Mercredi 21 octobre CA	Jeudi 22 octobre CA	Vendredi 23 octobre CA
Concombre feta Sauté de poulet Pommes de terre rôties bio Fruit	Rillettes bio Galette (jambon fromage) Salade verte Crêpes maison	Carottes bio râpées Escalope de dinde Coquillettes Crème dessert	Salade fromage noix Tajine merguez Semoule de couscous bio Cake au chocolat maison	Soupe de potiron Saucisse bio Lentilles vertes Yaourt aux fruits

Toutes les viandes bovines sont d'origine française (VBF) – Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons