

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Cantine scolaire

		JEUDI 1	VENDREDI 2
		Salade verte 10-12  Pâtes à la carbonara 1-3-7  Crumble aux pommes 1-3-7 	Salade de betteraves rouges, maïs et dés de féta 7-10-12  Blanquette de veau  Purée de pommes de terre 7  Bleu d'auvergne  7 Poire 
LUNDI 5 	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Carottes râpées 10-12  Dahl de lentilles  Riz blanc  Liégeois aux chocolats 7	Salade de riz à la ciboulette et dés de fromages 7-10-12  Roti de bœuf  Petits pois aux oignons yaourt 7  Raisins 	Salade de pâtes au pesto -1-3-10-12  Boulettes d'agneau sauce tomates  Poêlés de brocolis courges  Baby bel 7  Pomme 	Pâté de campagne / cornichons  Filet de merlu citronné 4-7  Polenta 1-7  Ananas rôti 

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrener de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux. Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2026

Cantine scolaire

La semaine du gout & Spécialités de la région			
LUNDI 12 Lozère Macédoine de légumes 10-12 Aligot 7 Saucisses Coupetade 1-3-7	MARDI 13 Haute Savoie Salade verte 10-12 Tartiflette 7 Pommes	JEUDI 16 VG Provence Salade de betteraves vinaigrette citronnée 10-12 Aïoli 3-10-12 Fromage 7 Tartes aux figes 1-3-7	 VENDREDI 17 Bretagne Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne 7 Galette de sarrasin haché de lentilles 1-7-3 Gratin de brocolis 7 Gâteau d'anniversaire 1-3-7
LUNDI 19 Salade de concombre, vinaigrette 10-12 Lasagne de bœufs 1-7 Brie 7 Tartes aux pommes 1	MARDI 20 Soupe de pâtes 1-3 Sauté de volaille au curry 7 Poêlées carotte persillées Yaourt à la vanille 7 Poire	JEUDI 22 Salade vertes 10-12 Wraps Philadelphia et boulette VG 1-7 Gâteaux au chocolat 1-3-7	 VENDREDI 23 Salade de brocolis 10-12 Chipolatas Ecrasé de pommes de terre 7 Vache qui rit 7 Salade de pommes figes

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrener de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux. Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2026



Cantine scolaire

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrener de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux. Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG