



= repas végétarien

Menus du mois d'octobre 2026

LUNDI	28 Emincé de radis vinaigrette, Curry de pois chiches, Julienne de légumes, Tomme noire, Chocolat liégeois. 	05 Carottes râpées Bio et vinaigrette,  Poulet rôti au jus, Courgettes à la provençale, Yaourt nature sucré.	12 Céleri rémoulade, Escalope de poulet à la moutarde douce, Tortis Bio,  Cantal, Pomme Bio. 
MARDI	29 Cordon bleu de dinde, Riz long grain Bio,  Edam, Poire.	06 Œuf mayonnaise, Tomate farcie végétarienne, Carottes rôties, Saint Paulin, Banane. 	13 Taboulé, Bœuf mijoté aux carottes, Poêlée forestière, Fromage Blanc Bio. 
MERCREDI	30 Salade de pâtes au pesto, Boulettes de bœuf, Courgettes sautées curcuma, Petit suisse.	07 Petite salade, Parmentier de bœuf, Yaourt à boire.	14 Tomate sauce ciboulette, Nuggets de poulet, Frites au four, Ketchup, Tomme noire, Glace.
JEUDI	01 Sauté de poulet à la crème et aux champignons, Haricots verts persillés, Tomme blanche, Riz au lait au caramel.	08 Bœuf façon bourguignonne, Pois gourmands, Samos, Brownies chocolat courgette. 	15 Radis au sel,  Lasagnes végétariennes, Yaourt aux fruits mixés.
VEDREDI	02 Colin sauce au citron, Coquillettes Bio,  Kiri, Pomme Bio à la vanille.	09 Gratin de poisson (riz, hoki, crème) Emmental, Salade de fruits maison et son biscuit. 	16 Salade verte citronnée, Dos de colin sauce hollandaise, Ebly Bio au beurre Bio,  Vache qui rit, Raisin blanc.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)