

		MENUS OCTOBRE 2026								Date : 17 juin 2026 Validé par CG	
MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS											
Semaine du 5 au 9 octobre 2026						Semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT : les 5 SENS					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi MENU DE LA COULEUR (vue)	Mardi MENU DES SONS (ouïe)	Mercredi MENU DE L'ODORAT	Jeudi MENU DE LA TEXTURE TEMPÉRATURE (toucher)	Vendredi MENUS DES SAVEURS (Goût)	
Entrée	Taboulé BIO 	Betteraves et mimolette vinaigrette	Friand au fromage	Radis beurre	Carottes râpées BIO 	Betteraves et maïs	Bâtons de carottes croquants et chips	Pamplemousse	Soupe de légumes BIO et ses croûtons 	Guacamole	
Plat	Gratin de poisson au chou fleur et curry	Boulettes de veau sauce tomate (PA : boulettes de riz)	Paupiette de saumon	Risotto à l'italienne	Émincé de porc au jus (PA : émincé végétal au jus)	Plat irlandais « Colcannon » (pommes de terre, chou vert, carotte, oignon)	Nems au poulet (PA : nems aux légumes)	Sauté de bœuf aux 5 épices (PA égrené végétal aux épices)	Poisson MSC sauce hollandaise 	Poulet HVE citron olives (PA œuf dur) 	
Garniture		Coquillettes au beurre	Épinards à la crème		Purée de butternut BIO 		Salade iceberg croquante aux oignons frits et emmental	Carottes BIO au curcuma 	Pommes Duchesse	Purée de patate douce au gingembre	
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc vanille	Cantal AOP 	Fromage à tartiner	Petits suisses aromatisés BIO 	Fromage croûte verte BIO 	Yaourt aromatisé BIO Et son sablé croustillant	Munster AOP 	Glace BIO 	Fromage à tartiner ail et fines herbes BIO 	
Dessert	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	Éclair vanille		Kaki	Beignet	Ananas frais			
Goûter			Yaourt nature sucré & Brioche pépites chocolat					Fruit frais & Pain BIO & Confiture 			
Les Labels Qualité	agriculture biologique 	Label Rouge 	haute valeur environnementale 	commerce équitable 	Agri éthique France 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée  		indication géographique protégée 	pêche durable 	spécialité traditionnelle garantie 	

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du 19 au 23 octobre 2026 : vacances scolaires						Semaine du 26 au 30 octobre 2026 : vacances scolaires				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu Halloween
Entrée	Poireaux mimosa	Salade d'endives aux noix et emmental	Soupe à la tomate	Carottes râpées BIO 	Tarte au fromage	Radis Beurre	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette et fêta	Salade verte BIO et oignons frits 	Soupe de citrouille
Plat	Pâtes bolognaise végétale	Rôti de bœuf mayonnaise (PA œuf dur)	Émiette de morue et écrasé de pommes de terre	Escalope de dinde sauce morilles (PA émincé végétal sauce morilles)	Omelette fines herbes	Sauté de bœuf LR au paprika  (PA sauté végétal au paprika)	Filet de lieu MSC sauce beurre citron 	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Cassoulet (PA cassoulet végétarien)	Nuggets de poulet ketchup (PA nuggets de blé)
Garniture		Haricots plats à l'Espagnole		Chou romanesco sauté	Ratatouille/ blé BIO 	Poêlée de légumes BIO 	Riz cantonnais			Purée de carottes BIO 
Produit laitier	Cantal AOP 	Yaourt nature sucré BIO 	Fromage de chèvre	Crème caramel	Salade de fruits frais BIO 	Petits suisses aromatisés BIO 	Camembert BIO 	Fruit de saison BIO 	Flan chocolat maison	Mimolette
Dessert	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 				Compote			Orange sanguine
Goûter	Lait chocolat CE & madeleine 	Fruit frais & Pain BIO & Miel 	Yaourt à boire BIO & sablé 	Fruit frais & Pain BIO & Chocolat 	Yaourt aromatisé & madeleine	Fruit frais & Pain BIO & Confiture 	Yaourt à boire & moelleux au chocolat 	Lait chocolat CE & muffin aux fruits 	Fruit frais & roulé fraise	Petits suisses naturels sucrés & compote
Les Labels Qualité	Agriculture biologique 	Label Rouge 	Haute valeur environnementale 	Commerce équitable 	Agri éthique France 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée  	Indication géographique protégée 	Pêche durable 	Spécialité traditionnelle garantie 	