



MENUS SCOLAIRES

lundi 19 au vendredi 30 octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 19 au 23 octobre	Céleri râpé sauce rémoulade	Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves Bio vinaigrette à l'échalote
	Boulette au boeuf VBF sauce façon couscous	Emincé de poulet sauce crème	Omelette du chef à l'emmental (oeuf MAE)	Saucisse fumée	Colin MSC sauce dieppoise
	Semoule Bio	Chou fleur CE2 béchamel	Petits pois CE2 au bouillon	Lentilles Bio	Riz Bio pilaf
	Saint Nectaire AOP	Pont l'evêque AOP	Yaourt arôme	Saint Paulin	Vert de lait Bio
	Compote fraîche pomme banane Bio	Gaufre de liège	Kaki	Raisin blanc	Gâteau à la fleur d'oranger (farine Bio)
du 26 au 30 octobre	Chou blanc râpé vinaigrette aux pommes	Taboulé à la menthe (semoule Bio)	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette au miel	Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange
	Sauté de porc FR. sauce paprika	Rôti de dinde FR. au us	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Bolognaise de boeuf VBF	Feuilleté hot dog
	Blé pilaf	Haricots verts Bio persillés	Gratin de potiron	Fusilli Bio	Purée de pommes de terre fraîche (régional)
	Edam Bio	Cantal AOP	Vache qui rit Bio	Emmental Bio râpé	Mimolette
	Fruit frais	Pomme Bio	Crème dessert vanille	Gâteau aux poires (farine Bio)	Muffin aux pépites de chocolat
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 