



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 5 octobre	MARDI 6 octobre	MERCREDI 7 octobre	JEUDI 8 octobre	VENDREDI 9 octobre
	<i>menu végétarien</i>			
salade de haricot vert 	betterave 	carottes râpées au citron 	salade de choufleur en vinaigrette 	salade de tomate vinaigrette
saucisse de volaille 	pâte "farfalle" 	sauté de poulet basquaise maison 	moussaka au bœuf 	brandade de poisson Portugaise maison
gratin dauphinois 	sauce rose aux pois chiches maison 	pâte "gnocchetti" 	riz créole	dés de mozzarella
yaourt nature 	Brie 	petits suisse aromatisés 	éclair au chocolat/vanille 	cocktail de fruits
fruit de saison 	compote pomme fraise/framboise 	fruit de saison		

Allergènes :

Gluten
Oeuf
Lait

Poisson
Arachide
Soja

Fruits à coque
Céleri
Moutarde

Sésame
Sulfites
Crustacés

Mollusques
Lupin



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2026

LUNDI 12 octobre	MARDI 13 octobre	MERCREDI 14 octobre	JEUDI 15 octobre	VENDREDI 16 octobre
Goût salé	Goût umami	Goût amer	Goût acide	Goût sucré
radis beurre salé boulette de bœuf au jus semoule de blé comté AOP fruit de saison	carottes/chou vinaigrette au miel poulet sauce soja riz au bouillon de bœuf fromage blanc au coulis de caramel	salade verte et endive vinaigrette saucisse de volaille gratin de choufleur fromage blanc nature banane sauce chocolat noir	sauté de poulet au jus de pamplemousse courgettes et pomme de terre sautées yaourt aromatisé Tarte au citron	betteraves filet de poisson sauce basilic maison petits pois et carottes yaourt nature au coulis de noix de coco

Allergènes :

Gluten
Oeuf
Lait

Poisson
Arachide
Soja

Fruits à coque
Céleri
Moutarde

Sésame
Sulfites
Crustacés

Mollusques
Lupin



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2026

LUNDI 19 octobre		MARDI 20 octobre		MERCREDI 21 octobre		JEUDI 22 octobre		VENDREDI 23 octobre	
		<i>menu végétarien</i>						<i>menu végétarien</i>	
friand au fromage  		melon jaune		rilette de sardine  		taboulé "perles" 		salade de tomate 	
cordon bleu   		Tortellini aux 4 fromages  		steak haché		filet de poisson à la crème de paprika  		dahl de lentilles au lait de coco maison	
courgettes persillées 		purée de carotte 		jardinière de légumes avec pomme de terre		carottes rondelles		riz basmati IGP 	
yaourt nature 		Gouda 		fromage ail et fines herbes 		mousse au chocolat  		dés de feta 	
fruit de saison		fruit de saison		compote				Royal chocolat   	
<i>pain + fromage</i>		<i>roulé confiture abricot</i>		<i>biscuit sablé</i>		<i>pain + chocolat</i>		<i>pain + confiture de fraise</i>	

Allergènes :

Gluten 
Oeuf 
Lait 

Poisson 
Arachide 
Soja 

Fruits à coque 
Céleri 
Moutarde 

Sésame 
Sulfites 
Crustacés 

Mollusques 
Lupin 



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2026

LUNDI 26 octobre		MARDI 27 octobre		MERCREDI 28 octobre		JEUDI 29 octobre		Vendredi 30 octobre	
		<i>menu végétarien</i>						<i>menu végétarien</i>	
céleri mayonnaise  		salade de pomme de terre, olives, maïs 		salade de lentilles 		melon		macédoine mayonnaise 	
steak haché		œufs à la florentine   		poisson pané   		lasagnes au bœuf maison 		quenelles nature 	
polenta		épinard à la crème 		Ratatouille 		fromage blanc 		sauce aurore maison 	
cantal AOP 		liégeois vanille/liégeois chocolat 		fromage portion 		tarte bourdalou (poire)   		riz pilaf	
compote				fruit de saison				pomme au four coulis de caramel	
cake aux fruits		brioche maison		palet breton		gaufres		pain + fromage	

Allergènes :

Gluten 
Oeuf 
Lait 

Poisson 
Arachide 
Soja 

Fruits à coque 
Céleri 
Moutarde 

Sésame 
Sulfites 
Crustacés 

Mollusques 
Lupin 



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Sept/oct 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 28 septembre		MARDI 29 septembre Journée anti Gaspi		MERCREDI 30 septembre		JEUDI 1er octobre		Vendredi 2 octobre	
		menu végétarien						menu végétarien	
céleri rémoulade  steak haché sauce échalottes  polenta nature  cantal AOP   compote	  	salade de pomme de terre, olives, maïs   épinard à la florentine     liégeois à la vanille 		salade de lentilles  poisson pané    Ratatouille  fromage portion  fruit de saison		melon jaune  lasagnes au bœuf  fromage blanc   tarte bourdalou (poire)   		macédoine mayonnaise  quenelles nature  sauce aurore maison  riz pilaf pomme au four coulis de caramel	

Allergènes :

Gluten 
 Oeuf 
 Lait 

Poisson 
 Arachide 
 Soja 

Fruits à coque 
 Céleri 
 Moutarde 

Sésame 
 Sulfites 
 Crustacés 

Mollusques 
 Lupin 