

Menus du 19 au 31 Octobre 2026

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre - PIQUE-NIQUE	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 Octobre "ANIMATION TACOS"
ACCRAIS DE MORUE SAUCE TARTARE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE		POTAGE DE LÉGUMES (CONCENTRÉ)	SALADE VERTE VINAIGRETTE
BOULETTES DE BOEUF FAÇON COUSCOUS / BOULETTES VÉGÉ	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON BLANQUETTE / DOS DE COLIN	SANDWICH POULET MAYO OU THON MAYO	SAUCISSE DE PORC / ROULÉ VÉVÉ	NUGGETS DE POULET / NUGGETS DE POISSON GALETTE SAUCE FROMAGE BLANC
SEMOULE BIO	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	CHIPS	LENTILLES BIO AU JUS	FRITES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE (PIQUE-NIQUE)	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE POMME PÊCHE IND	CHURROS	GOURDE DE COMPOTE ET BISCUIT	RAISIN BLANC	CRÈME DESSERT VANILLE
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre - PIQUE-NIQUE	Jeudi 29 Octobre "repas Halloween"	Vendredi 30 Octobre
CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES	TABOULÉ		POTAGE CITROUILLE (POTIRON)	OEUF DUR SAUCE MAYO
BOULETTES DE PORC / BOULETTES VÉGÉ - SAUCE PAPRIKA	PILON DE POULET / GALETTE VÉGÉ - SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE	SANDWICH POULET MAYO OU THON MAYO	SPAGHETTIS BOLO DE BOEUF / VÉGÉ	CROZIFLETTE
RIZ DE CAMARGUE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHIPS		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE (PIQUE-NIQUE)	VACHE QUI RIT	SUISSE SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME IND	GOURDE DE COMPOTE ET BISCUIT	ROULÉ CONFITURE ET COULIS DE FRAISES	BANANE BIO

Selon l'approvisionnement les menus sont susceptible d'être modifiés