

MENUS DU 5 AU 30 OCTOBRE 2026



LUNDI 5 OCTOBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien de patate douce
et pois féveroles
Salade verte vinaigrette

Cantal

Liégeois chocolat / Liégeois
vanille

Goûter :
Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

MARDI 6 OCTOBRE
MENU CME

Coleslaw
Emincé de poulet
sauce barbecue
Semoule aux légumes

Yaourt nature

Ananas

Goûter :
Pain et pâte à tartiner
Jus multifruit

MERCREDI 7 OCTOBRE

Filet de colin sauce aurore
Purée de haricots verts

Brie

Fruit de saison

Goûter :
Cake fourré fraise
Compote de pomme

JEUDI 8 OCTOBRE
LE GRAND REPAS

Velouté de butternut aux pois
chiches et croûtons

Colombo de veau
Quinoa

Fromage blanc nature

Reine Claude

Goûter :
Jus d'orange
Croissant

VENDREDI 9 OCTOBRE

Carottes râpées vinaigrette et
mimolette à part

Cordon bleu
Coquillettes et Emmental râpé

Cocktail de fruit

Goûter :
Fruit de saison
Pain et beurre

LUNDI 12 OCTOBRE

Velouté de pois cassé et fromage
fondu

Filet de dorade sébaste
sauce citron

Carottes fondantes aux épices

Pommes de terre

Fruit de saison
Goûter :
Madeleine
Yaourt aromatisé

MARDI 13 OCTOBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte et maïs vinaigrette
Haricots rouges sauce mafé
Riz

Buchette de lait mélangé

Crème dessert vanille

Goûter :
Fruit de saison
Pain et pâte à tartiner

MERCREDI 14 OCTOBRE

Sauté de bœuf aux oignons
Haricots beurres persillés

Penne

Vache qui rit

Fruit de saison
Goûter :
Lait nature
Gâteau maison aux pépites de
chocolat

JEUDI 15 OCTOBRE

Coleslaw

Rôti de porc sauce diable
/ Rôti de dinde sauce diable

Purée de butternut

Yaourt nature

Brownies à la farine de pois
chiches

Goûter :
Pain et confiture
Fruit de saison

VENDREDI 16 OCTOBRE

Boulettes de bœuf sauce épices

Lentilles à la marocaine

Comté

Fruit de saison

Goûter :
Compote de pomme
Pain et beurre

LUNDI 19 OCTOBRE

Velouté de potiron et vache qui rit

Marmite de colin sauce
crème

Blé aux légumes

Fruit de saison

Goûter :
Pain et beurre
Fruit de saison

MARDI 20 OCTOBRE

Jus de pamplemousse

Rôti de bœuf au jus
Fusillis et emmental râpé

Tomme blanche

Flan nappé caramel

Goûter :
Cake fourré abricot
Compote de pomme poire

MERCREDI 21 OCTOBRE

Burger Party
Salade verte et tomate

Frites

Cheddar

Cocktail de fruit

Goûter :
Jus d'ananas
Pain au chocolat

JEUDI 22 OCTOBRE

Cervelas et cornichon / Roulade
de volaille et cornichon

Brandade de saumon
Salade verte vinaigrette

Montcadi

Fruit de saison

Goûter :
Lait chocolat
Pain et confiture

VENDREDI 23 OCTOBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette au jus
de citron

Omelette

Epinards béchamel

Riz

Yaourt aromatisé

Goûter :
Gâteau nature maison
Fruit de saison



LUNDI 26 OCTOBRE

Rôti de veau sauce normande
Brocolis

Riz

Pointe de brie

Fruit de saison

Goûter :
Lait nature
Pain et confiture

MARDI 27 OCTOBRE

Salade verte emmental et croûtons
vinaigrette

Filet de lieu sauce estragon
Haricots verts persillés

Pommes de terre

Semoule au lait / Riz au lait

Goûter :
Croissant
Compote de poire

MERCREDI 28 OCTOBRE

Potage de légume frais et fromage
fondu

Escalope viennoise de volaille
Poêlée de butternut ail et persil

Blé

Fruit de saison

Goûter :
Madeleines
Petit suisse nature et sucre

JEUDI 29 OCTOBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Pizza aux 3 fromages
Salade verte

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter :
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

VENDREDI 30 OCTOBRE :
HALLOWEEN

Carottes râpées et olives noires
vinaigrette

Chipolatas au jus /
Saucisse de volaille au jus

Purée de potiron

Saint Nectaire

Gâteau au chocolat et crème
anglaise

Goûter :
Pain et beurre
Compote de pomme



Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Commerce équitable

- Indication géographique protégée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Race à viande
- Produits subventionnés par AGRIMER
- Certification environnementale de niveau 2

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.
Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.
Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

