Menus du 19 au 30 Octobre 2026

Lundi 19 Oct.	Mardi 20 Oct.	Mercredi 21 Oct.	Jeudi 22 Oct.	Vendredi 23 Oct.
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE **PÂTES TEDDY CHEESE** (sauce Mornay) CHOU VANILLE	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : PANÉ FROMAGER PETITS POIS - CAROTTES **POMMES DE TERRE** **EDAM** KAKI	VELOUTÉ DE LÉGUMES BURGER DE **BOEUF** SAUCE BERCY SV : GALETTE DE QUINOA GNOCCHIS À LA TOMATE LAITAGE	**CÉLERI** AU CURRY **FAJITAS** SV : FAJITAS VÉGÉTAL GARNITURE TOMATE, MAÏS FRUIT	**BETTERAVES ROUGES** **MARMITE DE POISSON (saumon)** SAUCE CITRON ANETH **RIZ** PILAF **HARICOTS VERTS** FLAN CHOCOLAT
Lundi 26 Oct.	**Mardi 27 Oct.**	**Mercredi 28 Oct.**	**Jeudi 29 Oct.**	**Vendredi 30 Oct.**
ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE À L'INDIENNE SV : ESCALOPE DE BLÉ **COQUILLETTES** **MIMOLETTE** COMPOTE DE POMMES	VELOUTÉ POIREAUX **BEAU FILET DE COLIN** **POÊLÉ MSC** **RIZ** BROCOLIS À LA CRÈME **KIWI**	**FRIAND AU FROMAGE** SAUTÉ DE **PORC** À L'ANCIENNE SV : AIGUILLETTES DE BLÉ **POMMES DE TERRE** FLAGEOLETS YAOURT AROMATISÉ	COUSCOUS **BOULE AU BOEUF** SV : FALAFELS **SEMOULE** LÉGUMES ORIENTAUX CHANTENEIGE **BANANE**	**HALLOWEEN** **CAROTTES RÂPÉES** À L'ORANGE ROUGAIL DE **SAUCISSES** SV : ROUGAIL DE POISSON PURÉE DE BUTTERNUT GÂTEAU D'HALLOWEEN MAISON

Régional · Bio · Durable · Elu par les enfants · Sans viande · Menu à thème · Menu végétarien