

## MENUS OCTOBRE 2026



### Lundi 5 octobre

Pizza  
Omelette à l'emmental  
Brocolis (bio)  
Salade fruits

### Mardi 6 octobre

Betteraves rouges en salade  
Rosbif (lab-loc)  
Jardinière de légumes (fm)  
Yaourt à la fraise (loc-lab)

### Jeudi 1er octobre

Asperges vinaigrette  
Blanquette de poisson (msc)  
Haricots verts (bio)  
Moelleux pépites de chocolat (fm)

### Vendredi 2 octobre

Salade du soleil  
Rougail saucisse (lab-loc)  
Riz (bio)  
Fruit

### Jeudi 8 octobre

Chou-fleur vinaigrette (bio)  
Moules  
Frites  
Cake aux framboises (fm)

### Vendredi 9 octobre

Carottes râpées (loc-lab)  
Sauté de canard (lab-loc)  
Lentilles (bio)  
Fruit

### Lundi 12 octobre

Tomates vinaigrette  
Colin beurre blanc (msc)  
Semoule (bio)  
Compote (bio)

### Mardi 13 octobre

Salade verte (loc-lab)  
Chipolatas (lab-loc)  
Coco sauce tomate  
Fruit

### Jeudi 15 octobre

Pomelos  
Sauté de veau (lab-loc)  
Petits pois / carottes  
Brownies (fm)

### Vendredi 16 octobre

Salade pommes de terre  
Quenelles à la crème  
Epinards (bio)  
Fromage blanc (loc-lab)

Vbf : viande bovine française.  
Loc : produits locaux.  
Lab : produits labellisés.  
Bio : produits issus de l'agriculture biologique  
Msc : pêche durable.  
Of : origine France  
Fm : fait maison

## BONNES VACANCES