MENUS OCTOBRE SCOLAIRE 2026
du lundi 28 septembre au vendredi 16 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026	CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE Alter : QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE CAROTTES BIO RÉGAL DES MOINES DONUTS SUCRÉ	SALADE DE CONCOMBRE & VINAIGRETTE CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ESTRAGON SEMOULE BIO COULOMMIERS RÉGIONAL FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF BIO VBF Alter : FALAFEL SAUCE ITALIENNE TORSADES BIO EMMENTAL RAPÉ BIO COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO PRUNE	MENU BAS CARBONE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BASILIC PIZZAS AU FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE (ENILEA) COULIS DE FRUITS ROUGES	MENU BAS CARBONE SALADE MEXICAINE RÔTI DE PORC LR SAUCE DIJONNAISE Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE DIJONNAISE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE JAMBON BLANC LR SAUCE COCKTAIL Alter : OEUFS MEA SAUCE COCKTAIL POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP FRUIT BIO	SALADE DE TORSADES BIO TOMATE, MAIS VINAIGRETTE PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE NIÇOISE Alter : PAUPIETTES AUX POISSONS SAUCE NIÇOISE PETITS POIS CAMEMBERT BIO CRÈME AUX OEUFS	SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE COLOMBO Alter : ÉMINCÉ DE POIS SAUCE COLOMBO SEMOULE BIO COMTÉ AOP ILE FLOTTANTE	SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL CASSOLETTE DU PÊCHEUR SAUCE CRÈME À L'AIL RIZ BIO PILAF MIMOLETTE BIO COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE	MENU BAS CARBONE SALADE DE CAROTTES BIO & VINAIGRETTE À L'ORANGE GRATIN DE GNOCCHIS, ÉPINARDS ET EMMENTAL BIO YAOURT ARÔME RÉGIONAL FRUIT BIO
du lundi 12 au vendredi 16 octobre	MACÉDOINE DE LÉGUMES & MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE ITALIENNE Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO COQUILLETTES BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE MSC & CITRON BROCOLIS BIO PERSILLÉS GOUDA BIO FLAN NAPPÉ CARAMEL	MÉLANGE DE MAÏS ET DÉS D'EMMENTAL SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE AU JUS Alter : OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUFS MEA) GRATIN DE POTIRON (LOCAL) TOMME NOIRE IGP FRUIT BIO	TOUS ENSEMBLE À TABLE ! SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE PARMENTIER À L'EFFILOCHÉ DE CANARD Alter : BRANDADE DE POISSONS FROMAGE BLANC SUCRÉ RÉGIONAL TARTELETTE DU CHEF AU CHOCOLAT	MENU BAS CARBONE SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE TARTE DU CHEF AU COMTÉ AOP YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL FRUIT DE SAISON

Dessert cuisiné par nos chefs — Produit Labelisé — Produit BIO — Produit régional — Pêche durable