



MENU MOIS d'Octobre 2026

En Octobre
les menus à thème
sont :

Menu Rouge
Betterave



Menu Espagnol



<u>Lundi 28 Septembre</u> Salade de Chèvre chaud Filet de Cabillaud Pomme noisette Compote aux fruits	<u>Mardi 29 Septembre</u> Salade de H. Verts Bœuf à la provençale Farfalle St Paulin Ile Flottante	<u>Mercredi 30 Septembre</u> Salade Verte Hot dogs Epis de Maïs griller Fromage Mimolette Tarte au citron	<u>Jeudi 01 Octobre</u> Friand au fromage Capeletti Poivrons Salade Verte Emmental râpé Fruits de Saison	<u>Vendredi 02 Octobre</u> Menu rouge Betterave en salade Poulet Mariné Paprika H. rouge mexicain Fromage Babybel F. Blanc Fruits rouge
<u>Lundi 05 Octobre</u> Carottes râpées Rôti de Porc Haricot Verts sautés Edam Bio Compote	<u>Mardi 06 Octobre</u> Salade Verte Beignets de Calamar P. de Terre Persillées Sauce Tartare Yaourts Nature sucré BIO	<u>Mercredi 07 Octobre</u> Quiche Steak haché Courgettes sautées Tartare Salade de Fruits	<u>Jeudi 08 Octobre</u> Macédoine Blanquette de veau Riz carotte Vache qui rit Fruits de saison	<u>Vendredi 09 Octobre</u> Œuf mimosas Pizza Mozza Pesto Salade composée Chaussons aux pommes
<u>Lundi 12 Octobre</u> Crêpe au fromage Nuggets de blé Petit pois carotte Yaourts à boire Bio	<u>Mardi 13 Octobre</u> Salade composée Pâte Bolognaise Emmental râpé Flamby caramé	<u>Mercredi 14 Octobre</u> Charcuterie Filet de Merlu Napolitain Blé aux légumes Fromage Fruits de saison	<u>Jeudi 15 Octobre</u> Salade composée Saucisse lentilles Edam Bio Compote	<u>Vendredi 16 Octobre</u> Menu espagnol  Cookies Chorizo PAELLA Poulet & Fruits de mer Fromage Churros au sucre

Menus élaborés en collaboration avec **Mme VANINA** Marine Diététicienne et **Mme MAGNARD & Mme COMBREDET** Cuisinières
en commission de Menus.

Tous nos plats sont fabriqués sur place, à l'exception des produits soulignés

