

MENUS SCOLAIRES - Octobre 2026

<u>lundi 5 octobre 2026</u>	<u>mardi 6 octobre 2026</u>	<u>mercredi 7 octobre 2026</u>	<u>jeudi 8 octobre 2026</u>	<u>vendredi 9 octobre 2026</u>
Salade d'haricots verts Nuggets de Poulet BIO VBO  Ratatouille BIO  *** Fruit de saison BIO et local (Pommes) 	salade de pdt Tarte douceur automnale (patates douces, cheddar, fourme d'Ambert) Salade verte mousse chocolat bio 	Salade verte mimolette Filet de merlu MSC sauce citron  Riz IGP  *** compote pommes poires bio 	 Falafel (Légumineuse BIO et locale) sauce tahini yaourt grec et miel   Boulette de poulet BIO et local façon yakitori  Vermicelle de riz et petits légumes ***  Sticky mango rice (Riz au lait BIO et local) 	Terrine de légumes sauce citron saucisses de volaille bbc  purée de potirons *** Flan nappé BIO 
<u>lundi 12 octobre 2026</u>	<u>mardi 13 octobre 2026</u>	<u>mercredi 14 octobre 2026</u>	<u>jeudi 15 octobre 2026</u>	<u>vendredi 16 octobre 2026</u>
Betteraves BIO vinaigrette  Sauté de veau HVE sauce citron  Ecrasé de butternuts *** Fruit de saison BIO et local (Pommes) 	*** hachi vichy au bœuf Salade verte Tome BIO COUPE  Crème chocolat BBC en seau 	Salade coleslaw Spaghetti BIO aux petits légumes  *** Fruit de saison BIO 	Radis noirs rapés vinaigrette au miel  Dahl de lentilles BIO et local  Blé pilaf *** Yaourt nature BIO et local + Confiture de saison Maison  	Poisson frais sauce Armoricaïne semoule  camembert BIO coupe Compote de pommes BIO 

 Produits de saison
 Produits d'origine locale
 Produits fermiers
 Produits Label Rouge
 Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

 Produits Bleu, Blanc, Cœur
 Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)
Menu végétarien

