



OCTOBRE 2026

Menu scolaire maternelle et élémentaire

Thème du mois: René le cucurbitacé

Semaine 41	Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre MENU végétarien	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre GRAND REPAS	Vendredi 9 octobre MENU végétarien
Entrée	Salade de pois chiches, feta et tomates	Betteraves framboisine	Concombre à l'estragon	Velouté butternut et châtaignes	Salade de mâche
Plat	Chipolatas aux herbes/ Saucisse de volaille	Emincé végétal sauce normande	Sauté de veau aux olives	Filet de cabillaud sauce citronnée	Tajine de légumes et kefta végétale
Accompagnement	Haricots plats sautés	Farfalle	Carottes	Gratin de patates douces	Semoule
Produit laitier	Yaourt nature	Bûchette de chèvre	Saint-Paulin	Cantal	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert au caramel petit biscuit	Compote de fruits
Semaine 42	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre MENU végétarien	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre MENU végétarien
SEMAINE DU GOÛT : FROMAGE A L'HONNEUR !					
Entrée	Salade d'endives	Radis noir râpé sauce bulgare	Carottes râpées	Potage petits pois à La Vache qui rit	Poireaux vinaigrette
Plat	Poisson meunière	Travers de porc au miel ou escalope de dinde	Gnocchis sauce au Cantadou et curry	Sauté de bœuf au paprika	Tartiflette au reblochon
Accompagnement	Macaronis sauce au bleu	Courgettes gratinées à l'emmental		Haricots beurre	
Produit laitier	Ossau-Iraty	Rouy	Gouda au cumin	Camembert	Yaourt nature fermier
Dessert	Fromage blanc aromatisé	Tarte aux pommes	Arlequin de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 43	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre MENU végétarien	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre MENU végétarien
Entrée	Salade iceberg et croûtons	Salade de cœurs de palmier	Céleri rémoulade	Chou rouge à la crème d'aneth	Taboulé
Plat	Filet de saumon au beurre blanc	Gratin de butternut et pommes de terre	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde à la graine de moutarde	Omelette aux fines herbes
Accompagnement	Épinards		Coquillettes	Riz pilaf	Brocolis
Produit laitier	Port-Salut	Petit-suisse nature	Fromage blanc	Chanteneige	Coulommiers
Dessert	Semoule au lait	Fruit de saison	Pomme au four	Liégeois au chocolat	Fruit de saison
Semaine 44	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre MENU végétarien	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre MENU végétarien
Entrée	Salade de haricots verts et maïs	Potage au potimarron	Salade verte	Pâté de volaille	Carottes râpées
Plat	Sauté de mouton au curry et lait de coco	Filet de colin sauce provençale	Quiche aux poireaux	Sauté de poulet	Dahl de lentilles corail et butternut
Accompagnement	Boulgour	Chou-fleur		Pommes rissolées	Riz basmati
Produit laitier	Brie	Comté	La Vache qui rit	Faisselle	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie	Pêche au sirop	Fromage blanc, confiture d'abricots

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques