



SEMAINE 43

TYPE

PLAT

Lundi 19 Octobre 2026

DEJEUNER



Radis au beurre
Sauté d'agneau aux petits légumes
Crousty filet citron (s/v)
Haricots verts tempura
Rondelé nature
Tarte au chocolat
Flûte BIO



GOUTER

Jus de pomme
Pancakes / confiture

Mardi 20 Octobre 2026

DEJEUNER



Tartare de courgettes
Paleron de boeuf aux olives
Paupiette de saumon (s/v)
Lentilles durables
Crème dessert lactée à la vanille
Pomme BIO/LOCAL *
Flûte BIO

GOUTER

Yaourt gourde
Banane
Barre de céréales au chocolat

Mercredi 21 Octobre 2026

DEJEUNER

MENU VEGETARIEN



Salade de pois chiches
Feuilleté au comté
Ratatouille BIO
Yaourt végétal
Compote pomme poire
Flûte BIO



GOUTER

Pâte à tartiner
Pomme
Flûte BIO

Jeudi 22 Octobre 2026

DEJEUNER



Baby carottes sauce blanche
Axoa de veau
Omelette BIO (s/v)
Potato pops
Gouda BIO
Salade de fruits BIO



GOUTER

Candy up à la vanille
Bâton de chocolat
Madeleine

Vendredi 23 Octobre

DEJEUNER



Oeuf dur vinaigrette
Filet de hoki persillé au basilic
Risotto crème de parmesan
Fromage blanc coulis de fruits rouge
Flûte BIO



GOUTER

Jus de pomme
Emmental* BIO / flûtes BIO
Banane

Aide UE à destination des écoles*

(s/v) Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées.