

Les menus* scolaires du

05 octobre au 09 octobre 2026

*Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production



Lundi 05

Tomates à la vinaigrette



Saucisse de volaille



Accompagnée de sa sauce Ketchup



Purée de pommes de terre



Crème glacée



Mardi 06

Salade de chou rouge sauce bulgare



Filet de colin



Accompagné de sa sauce curry doux



Semoule

Petit suisse



Panna Cotta au caramel au beurre salé



Jeudi 08

Carottes râpées & raisins secs à la vinaigrette



Emincé de porc



Accompagné de sa sauce basquaise



Poêlée de légumes



Fromage

Fruit de saison



Vendredi 09

Salade de pâtes



Risotto aux champignons



Brocolis vapeur



Yaourt



Compote



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale (HVE)



Certification niveau 2



Marine Stewardship Council



Sauce maison



Produit de saison



Viandes Nées, élevées et abattues en France



Volaille bien élevée et bien nourrie



Fait maison

Bleu Blanc Cœur