



Lundi 5 Octobre 2026

Salade Gauloise*
 Poulet de Licques L.R à la noix de coco et curry*
 Quinoa bio*
 Beaufort AOC*
 Île flottante*
 Pain bio paysan*



Mardi 6 Octobre 2026

Potage crécy bio*
 Épaule d'agneau confite et flageolets bio*
 Pommes vapeur bio*
 Camembert du Vinage*
 Éclair au café*
 Pain bio aux céréales*

Mercredi 7 Octobre 2026

Croquette de fromage*
 Steak haché de bœuf BBC poêlé*
 Choux de Bruxelles sautés et pommes de terre bio locales*
 Chanteneige*
 Poire bio*
 Pain bio paysan*



Jeudi 8 Octobre 2026 – Grand Repas

Velouté de potimarron*
 Filet de lieu jaune thym citron*
 Semoule bio, fondue de céleri et fenouil*
 Carré du vinage*
 Gâteau aux pommes bio Grand-Mère*
 Pain bio paysan*

Vendredi 9 Octobre 2026

Salade coleslaw bio maison*
 Nuggets de blé croustillant sauce tomate bio fraîche*
 Purée de butternut*
 Fromage livarot*
 Crème dessert bio chocolat*
 Pain bio aux céréales*

Lundi 12 Octobre 2026

Salade Californienne*
 Paupiette de veau au jus*
 Crozets à la crème*
 Fromage edam bio*
 Banane bio*
 Pain bio paysan*



Mardi 13 Octobre 2026

Salade d'endives aux noix*
 Parmentier de canard*
 Saint Paulin fermier local*
 Compote de poires bio maison*
 Pain bio aux céréales*

Mercredi 14 Octobre 2026

Chou-fleur vinaigrette à ciboulette*
 Côte de porc BBC au thym*
 Petits-pois au jus et pommes vapeur bio*
 Pont l'évêque*
 Yaourt fruit bio*
 Pain bio paysan*

Jeudi 15 Octobre 2026

Œuf dur mayonnaise*
 Poulet de Licques au carré du vinage*
 Purée de pommes de terre bio au lait fermier bio*
 Beaufort AOC*
 Flan gélifié chocolat bio*
 Pain bio paysan



Vendredi 16 Octobre 2026

Tartare de concombre au fromage blanc
bio fermier*
Tajine de légumes bio aux fruits secs*
Semoule bio au beurre*
Fromage bleu*
Fromage frais vanille*
Pain bio aux céréales*

***Menu végétarien**

***Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.**

