Lundi 19 Octobre 2026
Asperges mayonnaise*
Gratin de pâtes bio et égrené végétal bio*
Fromage blanc fermier bio aux éclats
Oréo*
(Oréo servi à part)
Verre de lait*
Pain bio paysan*

Mardi 20 Octobre 2026
Haricots-verts bio et crabe*
Escalope de veau poêlée*
Épinards bio branches à la crème*
Riz bio*
Gâteau chocolat maison et crème anglaise*
Verre de lait*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 21 Octobre 2026
Macédoine à la Russe*
Rôti de bœuf sauce poivre*
Pommes noisettes*
Salade verte*
Fromage mimolette fermière bio*
Kiwi jaune bio*
Verre de lait*
Pain bio paysan*

Jeudi 22 Octobre 2026
Tartare de concombres bio au fromage fermier bio*
Quiche à la Tomme de Savoie maison*
Salade verte*
Yaourt nature bio*
(Sucre servi à part)
Verre de lait*
Pain bio paysan*

Vendredi 23 Octobre 2026
Céleri rémoulade*
Cassoulet maison et pdt bio*
Yaourt petits suisses aromatisés bio*
Verre de lait*
Pain bio aux céréales*

Lundi 26 Octobre 2026
Carotte bio râpée vinaigrette*
Poulet de Licques LB rouge au comté*
Pennes bio*
Poire bio*
Verre de lait*
Pain bio paysan*

Mardi 27 Octobre 2026
Potage de butternut*
Sauté d'agneau*
Gratin dauphinois*
Mandarines bio*
Verre de lait*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 28 Octobre 2026
Maquereaux au citron*
Poireaux à la Flamande*
Pommes vapeur bio*
Compote de pommes bio maison *
Verre de lait*
Pain bio paysan*

Jeudi 29 Octobre 2026
Salade Gauloise*
Hotdog VG*
Frites*
Yaourt aromatisé bio*
Verre de lait*
Pain bio paysan*

Vendredi 30 Octobre 2026
Croquette de fromage*
Omelette bio aux fines herbes maison*
Ratatouille Niçoise maison*
Kiwi bio*
Verre de lait*
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.**

Un verre de lait est servi à chaque repas.