



MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2026



LUNDI 05 OCTOBRE

Velouté de courgettes ●
Sauté de porc au caramel
Riz basmati **BIO**
Yaourt à la grecque saveur vanille

MARDI 06 OCTOBRE

Macédoine de légumes au thon
Pizza végétarienne
Salade verte ●
Flamby

LUNDI 12 OCTOBRE

Soupe de légumes ●
Lasagnes
Salade verte ●
Petits suisses aux fruits

MARDI 13 OCTOBRE

Salade Alaska
Saucisses Merguez
Légumes couscous ● – Semoule
Camembert

JEUDI 01 OCTOBRE

Potage Alphabet
Haut de cuisses de poulet
Jardinières de légumes ●
Raisin ●

JEUDI 08 OCTOBRE

Salade de carottes et radis noir râpés ●
Blanquette de dinde aux champignons
Purée de céleri ●
Kiri - Pruneaux

JEUDI 15 OCTOBRE

Velouté de citrouille ●
Emincés de dinde au lait de coco
Riz aux raisins secs **BIO**
Donuts Halloween

VENDREDI 02 OCTOBRE

Soupe à l'oignon gratinée ●
Jambon blanc
Gratin dauphinois
Pêche au sirop

VENDREDI 09 OCTOBRE

Salade de riz
Nuggets de poisson
Brocolis
Crème dessert à la vanille

VENDREDI 16 OCTOBRE

Mousse de foie de porc
Filet de poisson à la sauce citron
Flan de courgettes ●
Flan au chocolat

VACANCES
DE
TOUSSAINT



Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● **Produits locaux**
BIO Produits Bio

