

MENUS



OCTOBRE 2026



	Lundi 28/09/26	Mardi 29/09/26	Jeudi 01/10/26	Vendredi 02/10/26
BEBES	Bolognaise de thon Purée de chou-fleur Floraline Kiri / Compote	Jambon blanc Purée de petits pois BIO Carottes Saint Moret / Compote	Sauté de bœuf au jus Purée de carottes Semoule Petit suisse / Compote	Roti de dinde au jus Purée de Brocolis Pomme de terre Fromage fouetté Mme Loik / Compote
MOYENS GRANDS	Salade haricots verts Bolognaise de thon Coquillettes Mimolette Compote	Taboulé Jambon blanc Petits pois au jus BIO et carottes Babybel Fruit de saison	Carottes rapées Sauté de bœuf aux olives Epeautre Petits suisses Compote	Salade de lentilles Roti de dinde au jus Gratin de brocolis et pomme de terre Fromage frottée Mme Loik Fruit de saison
GOUTER				
	Lundi 05/10/25	Mardi 06/10/25	Jeudi 08/10/25	Vendredi 09/09/25
BEBES	Sauté de veau au jus Purée de Champignons et riz Kiri / Compote	Cabillaud au bouillon Purée d'haricots verts et pomme de terre Vache qui rit / Com- pote	Egrené de bœuf au jus Purée de courgettes Floraline Kiri / Compote	Lapin au jus Purée de patates douces Yaourt framboise BIO Compote
MOYENS GRANDS	Concombre fromage blanc Financière de veau Riz Saint Paulin Compote	Quiche Lorraine Cabillaud aux amandes Haricots verts Babybel Fruits frais	Salade de pois chiches Bolognaise Poêlé de courgettes Reblochon AOP Compote	Tomates mozzarella Lapin au jus Purée de patates douces Yaourt framboise BIO Fruits frais
GOUTER				

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

*Sauf fruits exotiques



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain BIO, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !

MENUS



OCTOBRE 2026

	Lundi 12/10/26	Mardi 13/10/26	Jeudi 15/10/26	Vendredi 16/10/26
BEBES	Colin au bouillon Purée de panais Floraline Kiri / Compote	jambon Purée de chou-fleur Polenta Saint Moret / Compote	Sauté de bœuf au jus Purée de carottes et pomme de terre Fromage blanc Compote	Brouillade Purée d'épinard Floraline Vache qui rit / Compote
MOYENS GRANDS	Salade d'endives Colin sauce citronnée Gratin de pâtes au fromage Mimolette Compote	Salade de betterave Jambon Chou-fleur sauté BIO Polenta Camembert Fruits frais	Salade d'avocat Bœuf bourguignon Purée de carotte et pomme de terre Fromage blanc Fruits frais	Salade de pâtes Brouillade Epinards Tomme Blanche Compote
GOUTER				
	Lundi 19/10/26	Mardi 20/10/26	Jeudi 22/10/26	Vendredi 23/10/26
BEBES	Poulet au jus Purée d'haricots beurre Semoule Yaourt / Compote	Sauté d'agneau Purée de courgettes Floraline Kiri / Compote	Jambon Purée de brocolis Pomme de terre Société crème / Compote	Cassiolette de thon Purée de céleri Floraline Petit Louis / Compote
MOYENS GRANDS	Taboulé Escalope de poulet Haricots beurre Yaourt nature Fruits frais	Carottes rapées Navarin d'agneau Pâtes Tomme blanche Compote	Salade de tomates Jambon Gratin de brocolis et pomme de terre Société crème Compote	Céleri vinaigrette Cassiolette de thon Boullhour Petit Louis Fruits frais
GOUTER				

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

*Sauf fruits exotiques



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni
par un artisan boulanger local !

MENUS



OCTOBRE 2026

	Lundi 26/10/26	Mardi 27/10/26	Jeudi 29/10/26	Vendredi 30/10/26
BEBES	Sauté de veau au jus Purée d'artichauts Pomme de terre Yaourt / Compote	Poisson au bouillon Purée de petits pois et carottes Vache qui rit / Com- pote	Egrené au jus Purée de potiron Floraline Yaourt / Compote	Poulet Purée de carottes Semoule Kiri / Compote
MOYENS GRANDS	Salade verte Veau marengo Riz Yaourt Compote	Salade de pois chiches Poisson sauce citron Petits pois carottes Saint Albray Fruits frais	Salade d'avocat Parmentier de potiron Yaourt Fruits frais	Salade de pâtes Escalope de poulet Purée de carottes Kiri Compote
GOUTER				

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

*Sauf fruits exotiques



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni
par un artisan boulanger local !