



Octobre 2026



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 28/09/26 au 04/10/26	Salade crudités et maïs Poulet aux olives Fusilli bio Crème vanille 	Colombo de Pois-chiches aux « légumes du Soleil » Riz Basmati Fromage Bio Fruit 	Betteraves bio Saucisses et ses Lentilles bio mijotés Fromage blanc aux fruits 	Salade de blé bio Paupiette de veau Haricots beurre persillés Liégeois chocolat 	Hoki à la crème Purée de courgettes au kiri Fromage bio Fruit
Du 05/10/26 au 11/10/26	Colin meunière Duo butternut et patates douces Fromage Bio Compote 	Taboulé au boulgour bio Aiguillette de poulet Petits pois braisés Brie Fruit 	Pizza Escalope panée Brocoli vapeur Crème vanille 	Boulette de Bœuf Gnocchi Cantafrais Compote bio 	Salade verte Lasagnes aux « légumes d'Automne » et à la Mozzarella Mimolette Fruit
« Semaine du goût » « Le Tour de France » Du 12/10/26 au 18/10/26	<u>Menu Normandie</u> Salade Cauchoise Émincé de porc à la Normandie Carottes bio au beurre d'Isigny Tarte Normande 	<u>Menu Outre-Mer</u> Accras de Morue, Sauce Mangue-citron vert Poisson rôti aux épices Boucané Riz bio Banane de Martinique 	<u>Menu Savoyard</u> Salade verte Tartiflette d'Automne Fromage La Pomme des Alpes 	<u>Menu Pays Basque</u> Salade verte aux noix et ses croûtons dorés à l'ail Cassoulet Toulousain Poire pochée au jus de raisin 	<u>Menu Côte d'Azur</u> Haricots plat en vinaigrette Omelette à la Niçoise Blé bio au Pesto rosso Fromage blanc à la crème de Marron

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

