



Semaine 43 du 19 au 25 octobre 2026

MENU SCOLAIRE

LUNDI

Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1 BIO

19

20

21

22

23

Entrée	SALADE D AGRUMES	 <u>DUO DE CRUDITÉS BIO</u>	SAUCISSON A L'AIL	CONCOMBRE EN SALADE	 <u>BETTERAVES BIO EN SALADE</u>
Viande	<u>CORDON BLEU</u>	 PAUPIETTE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ	<u>FILET DE POULET</u>	  <u>BRANDADE PARMENTIÈRE</u>
Accompagnement	GARNITURE BRETONNE	FARANDOLE DE LÉGUMES	<u>CHOU FLEUR</u>	PATES	
Dessert	 FROMAGE	<u>FRUIT</u>	<u>FROMAGE BLANC SUCRÉ</u>	MOSAÏQUE DE FRUITS	<u>FLAN CHOCOLAT</u>

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



certification environnementale niveau 2



œufs de poules élevées en plein air



plat végétarien



filière marine engagée

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.

GARNITURE BRETONNE: pdt, chou fleur, courgettes, beurre lié

FARANDOLE DE LÉGUMES: carottes, haricots verts, courgettes, cèleri rave, beurre lié

sous réserve d'approvisionnement

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



EGALIM



SEMAINE 44 du 26 au 1er novembre 2026

MENU
SCOLAIRE

1 BIO

LUNDI

26

Menu Végétarien

27

MERCREDI

28

JEUDI

29

VENDREDI

30

	26	27	28	29	30
Entrée	SALADE DE BLÉ	<u>PÂTISSERIE (SS VIANDE)</u>	<u>CAROTTES RAPÉES BIO</u>	MACÉDOINE VINAIGRETTE	*PATÉ DE CAMPAGNE*
Viande	HACHÉ DE VEAU	 <u>BOULES DE SOJA</u> <u>SAUCE TOMATE</u> 	<u>SAUCISSE KNAKI VOLAILLE</u>	 <u>POISSON MEUNIÈRE</u>	<u>*CHIPOLATAS*</u>
Accompagnement	RATATOUILLE	POMMES NOISETTE	<u>AUBERGINE</u>	 <u>ÉPINARDS CRÈME</u>	<u>CHOU FLEUR BÉCHAMEL (20%)</u>
Dessert	 <u>PETIT MOULÉ</u>	<u>FRUIT</u>	<u>MOUSSE CHOCOLAT</u>	<u>BROWNIE CHOCOLAT</u> <u>NOISETTE A DÉCOUPER</u>	<u>COMPOTE DE POMME</u>

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



certification environnementale niveau 2



plat végétarien



œufs de poules élevées en plein air



filère marine engagée

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.

CHOU COLESLAW: chou et carottes rapées, mayonnaise, crème

SALADE NAPOLI: pâtes, tomates, olives vertes, vinaigrette

FARANDOLE DE LÉGUMES: carottes, haricots verts, courgettes, céleri rave, beurre lié

POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.