RESTAURATION MUNICIPALE

Menus des scolaires et accueils de loisirs – octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28/09 au 02/10/2026	Carottes râpées Cabillaud sauce citronnée Purée de pdt et patates douces Crème dessert vanille Pain bio*	Nuggets de poulet* ketchup Boulgour Vache qui rit bio* Fruit de saison bio* Pain bio*	Salade de lentilles vinaigrette Rôti de boeuf* Brocolis Fromage blanc aromatisé Baguette bio*	Escalope de porc* / volaille* au jus Riz créole bio* Brie Fruit de saison bio* Pain bio*	Tomate et concombre en salade Tortellinis au fromage Sauce au fromage maison* Fruit de saison bio* Pain bio*
Goûter	Pain Fromage Fruit cru	Lait Pain Confiture	Lait Pain, beurre Fruit cru	Lait Pain Pâte à tartiner	Fromage blanc Palet breton Jus de fruit
Du 05 au 09/10/2026	Pâté de campagne* / volaille* Escalope de volaille* à la crème Choux-fleurs bio* persillés Fruit de saison bio* Pain bio*	Poisson meunière Epinards bio* au beurre Camembert bio* Compote de pommes et madeleine Pain bio*	Salade verte aux dés d'emmental Jambon porc* / volaille* grillé Pâtes bio* Gâteau maison* Baguette bio*	Osso bucco de veau* Haricots blancs à la tomate Edam Fruit de saison bio* Pain bio*	Céleri rémoulade Blanquette de poisson Semoule bio* Crème dessert caramel Pain bio*
Goûter	Pain Fromage Purée de fruit	Lait Pain, beurre Fruit cru	Lait Céréales Fruit cru	Lait Pain Pâte à tartiner	Yaourt nature Pain Confiture

Validé par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters *- Produits Bio* *

Viande bovine française *

Volaille labellisée *

Produits frais travaillés Fait Maison *

Porc français *

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus des scolaires et accueils de loisirs – octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 12 au 16/10/2026	Sardine à l'huile Escalope de dinde* viennoise Haricots beurre et pommes vapeur Flan nappé caramel Pain bio*	Pavé de légumes sauce barbecue Carottes rondelles vapeur bio* Camembert Compote de pommes et bananes bio* Pain bio*	Cordon bleu Petits pois et carottes Chanteneige Fruit de saison bio* Baguette bio*	**Finale Top Chef Corsaires Deuxième place** Taboulé Steak haché* Frites Cake aux pommes Pain bio*	Saumon rôti à la crème Brocolis et blé Brie Moelleux coco maison* Pain bio*
Goûter	Lait Pain, beurre Fruit cru	Pain Chocolat Fruit cru	Pain Fromage Purée de fruits	Yaourt nature Madeleine Jus de fruit	Lait Brioche Fruit cru
Du 19 au 23/10/2026	Parmentier de poisson Salade verte Brie Fruit de saison bio* Pain bio*	Omelette au fromage Boulgour et petits légumes Gouda Fruit de saison bio* Pain bio*	Carottes râpées vinaigrette Sauté de volaille* tandoori Riz pilaf Yaourt aromatisé Baguette bio*	Salade de blé Sauté de boeuf* bourguignon Gratin de choux-fleurs Salade de fruits Pain bio*	Salade verte aux dés de mimolette Cassolette de la mer Pommes vapeur persillées Eclair au chocolat Pain bio*
Goûter	Lait Pain, beurre Purée de fruits	Pain Fromage Purée de fruits	Lait Céréale Fruit cru	Yaourt nature Madeleine Fruit cru	Lait Pain au lait, chocolat Purée de fruit

Validé par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters *- Produits Bio* *

Viande bovine française *

Volaille labellisée *

Produits frais travaillés Fait Maison *

Porc français *

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus des scolaires et accueils de loisirs – octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30/10/2026	Filet de hoki à la crème Riz aux dés de courgettes Chèvre bûche Fruit de saison bio* Pain bio*	Escalope de volaille* au jus Printanière de légume Babybel Fruit de saison bio* Pain bio*	Concombre vinaigrette Boulettes de lentilles façon tajine Semoule Fromage blanc et sucre Baguette cuite sur place	Carottes et dés d'emmental Steak haché de veau* sauce provençale Haricots verts Gaufre au sucre Pain bio*	Soupe de potiron Sauté de dinde* sauce forestière Pommes de terre smile Donuts halloween Pain bio*
Goûter	Lait Pain, beurre Jus de fruits	Lait Pain, chocolat Fruit cru	Pain Fromage Purée de fruits	Lait Céréales Fruit cru	Lait Brioche Purée de fruits

Validé par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters *- Produits Bio* *

Viande bovine française *

Volaille labellisée *

Produits frais travaillés Fait Maison *

Porc français *