



Menus du mois

AUTOMNE



MENUS SCOLAIRE DU 28 AU 16 OCTOBRE 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 28
Salade de blé bio 5,3
Filet de poisson pané 5,11
Citron bio
Gratin de courgettes fraîches bio 6,5
Dessert surprise 6,5

Mardi 29
Salade verte bio
au comté AOP 6
et croutons 5
Nems aux légumes bio 5,10,13,14
Nouilles sautées 1,5,14,13
Fruit de saison

Jeudi 1
Tarte fine au fromage 5,6
Sauté de porc label rouge 9,5,2,14
Lentilles bio
Fruit de saison bio

Vendredi 2
Carottes râpées bio
Daube de bœuf 2,5,6,14
Pommes vapeur bio
Suisse aux fruits 6

Lundi 5
Salade verte et tomates bio
Aiguillettes de poulet fermier label rouge
sauce aigre-douce 12,6,14,13,5
Boulgour et quinoa bio
Fromage blanc local 6
Muesli 5,3

Mardi 6
Taboulé maison bio 5,
Jambon braisé à la moutarde 9,2,6,14,5
Petits pois 6,2
Abondance AOP 6
Fruit de saison bio

Jeudi 8
Polenta bio gratinée 6
Crumble de poisson 11,5,6
Poêlée de légumes 6
Fondue au chocolat 3,10,6

Vendredi 9
Concombres bio
et œuf dur 10
Gnocchis au pesto rouge maison 5,6,3
Fromage râpé 6
Fruit de saison bio

Lundi 12 GRECE
Salade de pois chiche
Poulet au citron
Frites de patate douce
Yaourt bio
au miel et amandes 6,3
Eau citronnée

Mardi 13 ROYAUME UNI
Salade de choux rouge bio
et cheddar 6
Hachis parmentier aux légumes 6,2
Flan de patate douce maison 6,10
Tisane bio

Jeudi 15 ITALIE
Mesclun mozzarella et gressin 6,5
Escalope de volaille à l'Italienne 6
Pâtes fraîches 5,6
Panna cotta coulis de framboise maison 10,6
Jus de pomme aux épices

Vendredi 16 ESPAGNE
Tartinade de petits pois
Beignet de calamar 11,5
Citron bio
Riz safrané aux petits légumes
Lait bio
fraise
Gâteau roulé géant 6,5,10

BONNES VACANCES

BON APETIT

BONNES VACANCES

BONNES VACANCES

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

Crudités et cuidités

Protéines

Féculents

Laitages

1 : arachide

2 : céleri

3 : fruits à coque

4 : crustacés

5 : gluten

6 : lait

7 : lupin

8 : mollusques

9 : moutarde

10 : œuf

11 : poisson

12 : sésame

13 : soja

14 : sulfites



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 9 & 14)