

MENU du Mois de Octobre 2026



Lundi 28  Betteraves cuites Bouchee de légumes du soleil  Saint-nectaire  Banane	Mardi 29  Taboulé Escalope de veau  Brocolis Buche du pilât  Prunes	Jeudi 01   Concombres pastèques Flammenkueche  Salade verte  Yaourt nature	Vendredi 02  Carottes râpées Filet de poisson frais Pomme vapeur   Pont l'évêque
Lundi 05 Végétarien  Salade de haricot vert  Pates aux lentilles Tomme noire   Raisins	Mardi 06  Maquereaux Saute d'agneau  Carottes Clafoutis aux cerises 	Jeudi 08  Radis beurre Aiguillettes de poulet pane Flageolets  Camembert	Vendredi 09 Salade de quinoa  Filet de poisson frais  Courgettes Vieux pane  Pomme
Lundi 12 LA Végétarien  Salade de maïs  Falafels Semoule et légumes Fromage blanc Dattes sèche 	Mardi 13 SEMAINE  salade de riz a la grecque Carbonade de bœuf  Choux-fleurs Osso Iraty  Poire et figues 	Jeudi 15 DU  Salade verte et gésiers Filet de poulet dakgangjeong  Riz Chaource Kaki 	Vendredi 16 GOÛT  Courgette râpées Filet de poisson frais Purée de potimarron et châtaignes Trappe d Echourgnac pâtisserie 

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés

