

MOIS DE OCTOBRE 2026				
			JEUDI 1	VENDREDI 2
			Carottes rapées vinaigrette Moules / frites Yaourt	salade verte aux croûtons Spaghettis bolognaise végété Fromage Tarte aux pommes
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Melon nuggets au blé Petits pois compote	Concombre sauce citron sauté de dinde purée de pomme de terre fromage blanc au coulis	salade de pâtes steak haché gratin de choux fleurs flan	crêpe au fromage Filet de poisson pané Haricots verts au beurre salade de fruits	Salade composée Rougail de saucisse / riz créole Fromage / fruit
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Carpaccio de betteraves Saucisse de volailles Ratatouille Fromage	Bouillon de légumes vermicelle Moussaka végétale Gâteau surprise	carottes râpées cuisse de poulet aux épices fondue de poireaux riz au lait	Salade verte Risotto aux légumes crème dessert	feuilleté au fromage Brandade de morue salade de fruits

Légende :

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

viandes, poissons, œufs

féculents

produits laitiers

Boulangier : SAS Laurent Bruguères

Viandes Française : GAT

Fruits et légumes : les potagers du midi

Poissons frais : Terre Azur

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Une alternative sans viande (poisson, œufs ou protéines végétales) est systématiquement proposée aux enfants lorsque le menu comporte de la viande.