

MENUS OCTOBRE VACANCES 2026
du lundi 19 octobre vendredi 30 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOULETTES D'AGNEAU & MERGUEZ FAÇON COUSCOUS Alter : FALAFELS & ROULÉ VÉGÉTAL FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO & LÉGUMES COUSCOUS ST NECTAIRE AOP COMPOTE FRAÎCHE POMME & BANANE BIO	SALADE DE CAROTTES & VINAIGRETTE À L'ORANGE PILON DE POULET FR RÔTI Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS POINTE DE BRIE LOCAL GAUFRE DE LIÈGE	MENU BAS CARBONE SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS & VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) & KETCHUP DU CHEF PETITS POIS YAOURT ARÔME LOCAL FRUIT DE SAISON	MENU BUN : C'EST TOI LE CHEF ! SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE HUILE D'OLIVES BUN SÉSAME AU JAMBON & FROMAGE FRAIS Alter : BAGEL TARTINADE AUX OEUFS & FROMAGE FRAIS POTATOES & KETCHUP DU CHEF FRUIT DE SAISON	MAÏS & POIVRONS VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL VERRE DE LAIT BIO GÂTEAU DU CHEF POIRE & SPÉCULOOS (FARINE BIO)
MENU BAS CARBONE SALADE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE AUX POMMES SAUTÉ DE PORC IGP (LOCAL) SAUCE PAPRIKA Alter : QUENELLE NATURE SAUCE PAPRIKA RIZ BIO PILAF EDAM BIO FRUIT BIO	MENU HALLOWEEN POTAGE CAROTTES + PERLES COLORÉES FEUILLETÉ HOT DOG Alter : FEUILLETÉ AU FROMAGE PURÉE DE POTIMARRON MIMOLETTE BIO FRUIT BIO	SALADE DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC & CITRON HARICOTS VERTS BIO VACHE QUI RIT BIO CAKE DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (FARINE BIO)	SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL BOLOGNAISE DE BOEUF VBF Alter : BOLOGNAISE DE LÉGUMES FUSILLIS BIO EMMENTAL RÂPÉ BIO FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	MENU BAS CARBONE OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MONT D'OR SUISSE SUCRÉ FRUIT BIO
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026