

MENU

Semaine 43 – du 19 octobre – au 23 octobre 2026

Lundi

Rosette

~~~~~

Sauté de porc

(UE ou non UE)

Gratin de **pommes**  
**de terre** 

~~~~~

Petit suisse
nature

~~~~~

Cocktail de fruits

Mardi

Salade de **pâtes** 

~~~~~

Blanquette de
 **poisson**

Poêlée de légumes

~~~~~

Fromage

~~~~~

Fruit de saison

Mercredi

Salade de verte

~~~~~

 Escalope de  
poulet sauce  
aux champignons

Ebly

~~~~~

Fromage

~~~~~

Fruit de saison

Jeudi

Taboulé

(semoule) 

~~~~~

Omelette

Salsifis persillés

~~~~~

Fromage

~~~~~

Raisin

Vendredi



Carottes
râpées

~~~~~



Daube

**Riz** 

~~~~~

Fromage blanc
nature 

~~~~~

Fruits rouges

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Oeuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350