

MENU

Semaine 42 – du 12 octobre – au 16 octobre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS

Velouté de poireaux

 Colin à la normande

Riz 

 Yaourt

Framboise

MIXE

Purée de haricots verts

Mixé de poisson

Fromage 

GOÛTER

Pain

Laitage

REPAS

Betteraves
vinaigrette à l'érable

Axoa de boeuf 

Gnocchi

 Fromage râpé

Gâteau basque

MIXE

Purée de butternut

Mixé de boeuf

Fromage 

GOÛTER

Biscuit

Laitage

REPAS

Salade de tomates
à l'ail

Parmentier de canard
(UE ou non UE)

au potimarron

Tomme noire
des Pyrénées

Pommes cuites

MIXE

Purée de courgettes

Mixé de dinde

 Fromage

GOÛTER

Pain

Laitage

REPAS

Velouté de courgettes

Saucisse grillée
(UE ou non UE)

Aligot

 Fromage blanc

Myrtilles

MIXE

Purée de céleri

Mixé de jambon

Fromage blanc 
nature

GOÛTER

Gressin

Laitage

REPAS

Salade de pois chiches
grillés au paprika

Raviolis aux légumes et
 carottes à la sauce
moutarde à l'ancienne

 Fromage râpé

Raison noir

MIXE

Purée de carottes

Mixé de jambon

Fromage 

GOÛTER

Pain

Laitage

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