MENU

Semaine 44 – du 26 octobre au 01 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanhe
Carottes râpées ~~~~~~~~~~~~~~ Daube Riz ~~~~~~~~~~~~~~ Laitage ~~~~~~~~~~~~~~ Fruit de saison	Salade de lentilles ~~~~~~~~~~~~~~ Rôti de veau (UE ou non UE) sauce provençale Gratin de potimarron ~~~~~~~~~~~~~~ Laitage ~~~~~~~~~~~~~~ Fruit de saison	Salade de tomates et maïs ~~~~~~~~~~~~~~ Oeufs à la béchamel Semoule ~~~~~~~~~~~~~~ Laitage ~~~~~~~~~~~~~~ Fruit de saison	Salade d'Ebly ~~~~~~~~~~~~~~ Poulet rôti Poêlée de légumes ~~~~~~~~~~~~~~ Laitage ~~~~~~~~~~~~~~ Fruit de saison	Rillettes de thon ~~~~~~~~~~~~~~ Paupiette de dinde (UE ou non UE) aux olives vertes Purée de pommes de terre ~~~~~~~~~~~~~~ Laitage ~~~~~~~~~~~~~~ Fruit de saison	Radis Beurre salé ~~~~~~~~~~~~~~ Saucisse de Toulouse (UE ou non UE) Haricots blancs ~~~~~~~~~~~~~~ Laitage ~~~~~~~~~~~~~~ Fruit de saison	Salade verte ~~~~~~~~~~~~~~ Aïoli Colin Oeuf dur Légumes vapeurs ~~~~~~~~~~~~~~ Laitage ~~~~~~~~~~~~~~ Pâtisserie
23/10/2026 **26/10/2026**	**26/10/2026** **29/10/2026**	**27/10/2026** **30/10/2026**	**28/10/2026** **31/10/2026**	**28/10/2026** **31/10/2026**	**29/10/2026** **01/11/2026**	**30/10/2026** **02/11/2026**

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

Œuf 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