

# Menus

du 19 au 23 Octobre 2026

Les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements

Viande/Poisson - Légumes - Féculents - Fromage/Produits Laitiers -  
Dessert Sucré - Fruits - Menu Végétarien

Lundi  
19 Octobre

## ENTRÉE

Macédoine  
Mayonnaise

10

## PLAT

Bolognaise Végétarienne



## ACCOMPAGNEMENT

Pâtes

1



## PRODUIT LAITIER

Fromage

7



## DESSERT

Compote



Mardi  
20 Octobre

## ENTRÉE

Cervelas



## PLAT

Poisson Meunière

4

## ACCOMPAGNEMENT

Purée de Patates Douces

## PRODUIT LAITIER

## DESSERT

Yaourt Ker Ronan

7



Mercredi  
21 Octobre

## ENTRÉE

Crudités

10

## PLAT

Boeuf à l'Asiatique

6

## ACCOMPAGNEMENT

Riz aux Légumes

## PRODUIT LAITIER

## DESSERT

Ile Flottante Maison

3

7



Jeudi  
22 Octobre

## ENTRÉE

Potage



## PLAT

Merguez



## ACCOMPAGNEMENT

Semoule



## PRODUIT LAITIER

Fromage

7



## DESSERT

Fruits Frais



Vendredi  
23 Octobre

**SORTIE  
ALSH**



Bon  
Appétit

Lundi  
26 Octobre

Mardi  
27 Octobre

Mercredi  
28 Octobre

Jeudi  
29 Octobre

Vendredi  
30 Octobre

ENTRÉE

Friand au Fromage

1

7

ENTRÉE

Potage



ENTRÉE

Piémontaise

10

ENTRÉE

Taboulé

15



PLAT

Steak Haché



PLAT

Sauté de Poulet  
au Curry

PLAT

Saucisse



PLAT

Croustillant Tomate,  
Mozzarella

1

7

ACCOMPAGNEMENT

Carottes Vapeur

ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de  
Pommes de Terre

ACCOMPAGNEMENT

Lentilles

ACCOMPAGNEMENT

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage

7





PRODUIT LAITIER

Fromage

7





PRODUIT LAITIER

PRODUIT LAITIER

Fromage Blanc

7



DESSERT

Fruits Frais



DESSERT

Compote





DESSERT

Pana Cotta Maison

7





DESSERT

Fruits Frais



SORTIE  
ALSH



# LÉGENDE

## Labels :



Label Rouge



BIO



AOP



IGP



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche Durable / MSC



AOC



RUP



Produit à la Ferme



Issu du Commerce Équitable



Local



Bleu Blanc Cœur



VBF



Volaille Française



VPF



Circuit Court Durable



Fait Maison

## Allergènes :

- 1 Gluten (Blé, Seigle, orge, avoine, kamut, spelt)
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait (y compris lactose)
- 8 Fruits à coque (Amandes, Noisettes, Noix, etc...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou l)
- 13 Lupins
- 14 Mollusques
- 15 Concombre
- 16 Fraise