



# Menus du mois

AUTOMNE



MENUS SCOLAIRE DU 28 AU 16 OCTOBRE 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

**Lundi 28**  
Salade de blé bio 5,3  
Filet de poisson pané 5,11  
Citron bio  
Gratin de courgettes fraîches bio 6,5  
Dessert surprise 6,5

**Mardi 29**  
Salade verte bio  
au comté AOP 6  
et croutons 5  
Nems aux légumes bio 5,10,13,14  
Nouilles sautées 1,5,14,13  
Fruit de saison

**Jeudi 1**  
Tarte fine au fromage 5,6  
Sauté de porc label rouge 9,5,2,14  
Lentilles bio  
Fruit de saison bio

**Vendredi 2**  
Carottes râpées bio  
Daube de bœuf 2,5,6,14  
Pommes vapeur bio  
Suisse aux fruits 6

**Lundi 5**  
Salade verte et tomates bio  
Aiguillettes de poulet fermier label rouge  
sauce aigre-douce 12,6,14,13,5  
Boulgour et quinoa bio  
Fromage blanc local 6  
Muesli 5,3

**Mardi 6**  
Taboulé maison bio 5,  
Jambon braisé à la moutarde 9,2,6,14,5  
Petits pois 6,2  
Abondance AOP 6  
Fruit de saison bio

**Jeudi 8**  
Polenta bio gratinée 6  
Crumble de poisson 11,5,6  
Poêlée de légumes 6  
Fondue au chocolat 3,10,6

**Vendredi 9**  
Concombres bio  
et œuf dur 10  
Gnocchis au pesto rouge maison 5,6,3  
Fromage râpé 6  
Fruit de saison bio

**Lundi 12 GRECE**  
Salade de pois chiche  
Poulet au citron  
Patate douce  
Yaourt bio  
au miel et amandes 6,3  
Eau citronnée

**Mardi 13 ROYAUME UNI**  
Salade de choux rouge bio  
et cheddar 6  
Hachis parmentier aux légumes 6,2  
Flan de patate douce maison 6,10  
Tisane bio

**Jeudi 15 ITALIE**  
Mesclun mozzarella et gressin 6,5  
Escalope de volaille à l'Italienne 6  
Pâtes fraîches 5,6  
Panna cotta coulis de framboise maison 10,6  
Jus de pomme aux épices

**Vendredi 16 ESPAGNE**  
Tartinade de petits pois  
Beignet de calamar 11,5  
Citron bio  
Riz safrané aux petits légumes  
Lait bio  
fraise  
Gâteau roulé géant 6,5,10

BONNES VACANCES

BON APETIT

BONNES VACANCES

BONNES VACANCES

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

Crudités et cuidités

Protéines

Féculents

Laitages

1 : arachide

2 : céleri

3 : fruits à coque

4 : crustacés

5 : gluten

6 : lait

7 : lupin

8 : mollusques

9 : moutarde

10 : œuf

11 : poisson

12 : sésame

13 : soja

14 : sulfites



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 9 & 14)