



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Octobre 2026

SEMAINE :
05/10 au 09/10

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas, dont un menu végétarien par semaine.

100% de nos viandes/poissons sont de qualité et durables

*Produit bio ou local

*Menu végétarien

*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Choux fleur ravigote	Bouillon de légumes aux vermicelles	Taboulé	Poireau vinaigrette	MENU VEGETARIEN Velouté Ésaü
Plat protidique	Escalope de dinde au cumin Dorade au cumin	Filet de colin sauce tomate	Jambon blanc Hoki sauce vierge	Filet de plie beurre à l'ail	Haricots rouges Sauce fromagère
Garniture	Purée de haricots beurre	Riz pilaf	Pois cassés	Galette aux brocolis	Spaghettis
Fromage et Dessert	Tomme de Savoie	Pomme rôtie	Crème à la vanille MG : crème nature	Banane	Ananas MG : Poire
Goûter	Compote pomme Laitage Boudoir	Compote pomme pruneau Laitage Petit sablé (maison)	Compote pomme poire Laitage Gâteau des anges (maison)	Salade d'agrumes Laitage Madeleine (maison)	Compote pomme banane Laitage Cookie au chocolat (maison)