



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Octobre 2026

SEMAINE :
12/10 au 16/10

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	VENDREDI
Entrée	Haricots verts à la crème	MENU VEGETARIEN Velouté Crecy	Artichauts ravigote	Salade coleslaw	Potage condé
Plat protidique	Filet de poulet sauce miel moutarde Filet de saumon sauce miel moutarde	Samoussa Lingots / oignons compotés	Merlu Sauce hollandaise	Steak haché sauce Bercy Filet de colin Sauce aux échalotes	Filet d'églefin Beurre blanc
Garniture	Pommes de terre rissolées	Gratin de courge	Petit pois	Lentilles corail	Feuilleté roulé à la courgette
Fromage et Dessert	Fruits secs datte / pruneau	Raisin	Semoule au lait	Kiwi MG : clémentine	Babybel bio
Gôûter	Compote pomme Laitage Tartine de pain Beurre/ buchette de chèvre	Compote pomme figue MG : compote pomme poire Laitage Génoise(maison)	Prune Laitage Gaufre (maison) (maison)	Compote pomme vanille MG : compote pomme Laitage Biscuit cuillère	Compote pomme poire Laitage Gâteau au citron (maison)