



Au menu, repas comme un grand

OCTOBRE 2026



JEUDI 01 OCTOBRE

CRUDITÉS
COLIN À LA PROVENÇALE
PURÉE TROIS LÉGUMES
COMTÉ À LA COUPE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS



MADELEINE Cœur Framboise (Don du FJT à l'association : OCTOBRE ROSE)

VENDREDI 02 OCTOBRE

SALADE DE BETTERAVES
COUSCOUS BOULETTES BŒUF
FALAFELS
SEMOULE
KIRI
FRUIT DE SAISON



LUNDI 05 OCTOBRE

SALADE CARNAVAL
CORDON BLEU VÉGÉTAL
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
POMMES DE TERRE
PIQ ET CROQ
FRUIT DE SAISON



MARDI 06 OCTOBRE

SALADE DE CHOU CHINOIS
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
TARTE AUX LÉGUMES
BOULGOUR BIO / CHOU-FLEUR
CANCOILLOTTE
FRUIT DE SAISON



MERCREDI 07 OCTOBRE

SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE
COLIN À LA PROVENÇALE
PÂTES / HARICOTS VERTS
BRIE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON



JEUDI 08 OCTOBRE

SALADE DE TOMATES
VIANDE KEBAB
SAUCE BLANCHE
BOULETTES THAI
BLÉ / CAROTTES
BABYBEL
COMPOTE



PAIN KEBAB pas de baguette

VENDREDI 09 OCTOBRE

VELOUTÉ DE POTIRON
LASAGNES BOLOGNAISE
LASAGNES AUX LÉGUMES
PANAI
TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON



LUNDI 12 OCTOBRE

TABOULÉ ORIENTAL
FILET DE COLIN SAUCE
OSEILLE



PETIT POIS CAROTTES BIO
PETIT LOUIS
FRUIT DE SAISON
(JUS DE POMME VERGER VAGNER
à part 10cl / enf)



MARDI 13 OCTOBRE

POTAGE AUX BOLETS
AGNOLOTTI AUX CÈPES ET
MOZZARELLA
ÉPINARDS
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON



MERCREDI 14 OCTOBRE

CONCOMBRES À LA CREME
ET À LA MENTHE
POULET CHASSEUR
TORTILLAS POMMES DE TERRE
PATATES DOUCES /
HARICOTS VERTS
EMMENTAL À LA COUPE
COMPOTE BIO



JEUDI 15 OCTOBRE

SALADE AMÉRICAINE
(SAUCE MIEL ET CANNELLE
à part)
RÔTI DE PORC AUX POMMES
ET MIEL
POISSON SAUCE CRÈME
PURÉE TROIS LÉGUMES
CANTADOU
FRUIT DE SAISON



VENDREDI 16 OCTOBRE

SALADE DE CHOU ROUGE BIO
ET COMPOTE DE POMMES
SAUTÉ DE BŒUF AUX
CHAMPIGNONS CHINOIS
CROUSTI FROMAGE
GRATIN DAUPHINOIS /
HARICOTS VERTS
ÉDAM
YAOURT NATURE BIO
(ET COULIS FRUITS DE LA PASSION)



LUNDI 19 OCTOBRE

CÉLERI RÉMOULADE
CHILI CON CARNE ET TORTILLAS
CHILI SIN CARNE ET TORTILLAS
RIZ / HARICOTS ROUGES
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO



TORTILLAS pas de baguette

MARDI 20 OCTOBRE

SALADE DE MÂCHE
FILET DE POULET BISTROT
(lardons de dinde)
FALAFELS SAUCE AU
FROMAGE BLANC
PÂTES / RATATOUILLE
CANTAFRAIS
COMPOTE POIRE



MERCREDI 21 OCTOBRE

MACÉDOINE DE LÉGUMES
RÔTI DE PORC CHASSEUR
GALETTES VÉGÉTALES
ORIENTALES
GRATIN DAUPHINOIS / PETITS POIS
TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON



JEUDI 22 OCTOBRE

CAROTTES CITRONNÉES
POISSON À LA PROVENÇALE
BLÉ / COURGETTES SAUTÉES
SIX DE SAVOIE
FRUIT DE SAISON
BAGUETTE AUX CÉRÉALES

VENDREDI 23 OCTOBRE

SALADE DE LAITUE
STEAK HACHÉ
MEUNIÈRE DE POISSON
POTATOES / HARICOTS VERTS
À L'AIL
TARTARE AUX NOIX
YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME BIO



LUNDI 26 OCTOBRE

SALADE VERTE
FILET DE POULET AU CURRY
TARTE AUX LÉGUMES
GRATIN DE COURGETTES ET
POMMES DE TERRE
TOMME GRISSE
FRUIT DE SAISON



MARDI 27 OCTOBRE

CAROTTES À L'ORANGE
SAUTÉ DE BŒUF FORESTIER
TORTILLAS POMMES DE TERRE
RIZ CRÉOLE / CHOU-FLEUR
MUNSTER
FRUIT DE SAISON



MERCREDI 28 OCTOBRE

CÉLERI RÉMOULADE
POISSON SAUCE TARTARE
HARICOTS VERTS BIO / PÂTES
CANCOILLOTTE
FRUIT DE SAISON



JEUDI 29 OCTOBRE

POTAGE
JAMBON
FALAFELS
PURÉE ÉPINARDS
EMMENTAL À LA COUPE
FRUIT DE SAISON



VENDREDI 30 OCTOBRE

BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE
BEIGNET DE COLIN AUX CÉRÉALES
BLÉ PILAF / CAROTTES
TARTARE NATURE
FRUIT DE SAISON



Nos recettes sont
élaborées avec soin



Des produits frais
et de saison



Des menus équilibrés
pour bien grandir



Des produits bio
régulièrement
proposés



Le menu peut être
modifié selon les
approvisionnements



Des produits issus
de la pêche durable

