

MENUS DU 19 OCTOBRE AU 13 NOVEMBRE 2026



SEMAINE 43 DU 19 AU 23 OCTOBRE		SEMAINE 44 DU 26 AU 30 OCTOBRE		SEMAINE 45 DU 02 AU 06 NOVEMBRE		SEMAINE 46 DU 09 AU 13 NOVEMBRE	
LUNDI	Rillettes de Thon & ses Toasts Emincé de Dinde VF aux Raisins Coquillettes BIO Cantal AOP Fruit de saison	Salade de Riz à la Niçoise Escalope VF Viennoise maison Haricots Verts BIO Brie Fruit de saison BIO	Œuf dur mayonnaise Dahl de Lentilles Corail & Potimarron BIO / Semoule Couscous BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO	Coloslaw aux légumes BIO Nuggets de Poulet VF maison & Ketchup maison Petits Pois BIO Entremet au lait BIO			
MARDI	Salade Carnaval Tajine de Veau VVF aux Fruits secs Gratin de Choux-fleurs BIO Fromage Blanc Sucré BIO	Salade aux 3 fromages Macaronade VPF VBF Yaourt aromatisé BIO	Tarte aux Fromages Jambon Grill VPF coulis de Tomates au Basilic Carottes BIO Mousse au Chocolat maison	Velouté de Potimarron BIO Sauté de Bœuf VBF LR à la Provençale Pâtes BIO Abondance AOP Fruit de saison BIO			
MERCREDI	Céleri BIO Rémoulade Chipolatas VPF LR Mogettes BIO Œufs au Lait BIO	Carottes BIO râpées vinaigrette "Croque-Monsieur" végétarien Salade verte Crème Dessert au Lait BIO	Salade de Quinoa BIO "Cordon-Bleu" VF maison Jardinière de Légumes BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO	11 novembre ARMISTICE			
JEUDI	Avocat sauce Cocktail Poisson du Jour* Beurre Blanc Mousseline de Brocolis BIO Flan nappé au Caramel	Tartine Italienne Poisson du Jour*sauce Citron Epinards BIO à la crème Pont-l'Evêque AOP Compote de Pommes	Salade Vigneronne Chili Con carne VBF Riz Pilaf Yaourt Nature sucré BIO	Mousse de Foie VPF Poisson du Jour* Beurre Rouge Mousseline de Poireau BIO Choux à la crème maison			
VENDREDI	Taboulé aux Agrumes Tarte aux Légumes de saison BIO Salade verte Emmental BIO Fruit de saison	Salade de Chou BIO & Mimolette Carbonade de Bœuf VBF LR Purée de Patate Douce BIO Comté AOP Fruit de saison	PAIN BIO Salade Comtoise Poisson du Jour*sauce aux Agrumes Poêlée de Légumes BIO St Nectaire AOP Brownies maison	PAIN BIO Betterave BIO vinaigrette Pull Pork VPF LR sauce Barbecue Frites Tomme de Savoie IGP Fruit de saison BIO			

MENUS DE L'ACCUEIL DE LOISIRS "LES FARDADETS" / SOLIDAVIE

VBF : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

VVF : Viande Veau Française • **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

LR : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / * Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU
PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

