

# MENUS DU 19 OCTOBRE AU 13 NOVEMBRE 2026



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

