

Menus 5 composantes

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

Vacances scolaires



Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette 	Pâté breton et cornichon	Soupe de légumes (carotte, céleri, navet, oignon)	Salade verte vinaigrette 	Soupe de lentilles 
Plat protidique	Parmentier au bœuf, épeautre et purée de potiron	Emincé de dinde sauce moutarde 	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Rôti de porc sauce pruneaux Rôti de dinde sauce champignon 	Merlu sauce tomate paprika crémée 
Sa garniture		Fusilli 		Penne 	Carottes fraîche glacé 
Produits laitiers	Fromage frais Fraidou	Gouda 	Brie 	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental 
Desserts	Purée de pomme 	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Donut's 	Fruit de saison
Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle 
Makeleine Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pain et beurre Petit fromage blanc aux fruits Pate de fruit	Croissant Yaourt aromatisé Jus d'orange	Gâteau fourrée à la fraise Fruit de saison Lait nature	Muffin vanille aux pépites de chocolat Compote pomme/fraise Yaourt à boire	



Charolais



Haute valeur
environnementale



Produit label
Rouge



Appellation d'Origine
Protégée



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Certification
environnementale de
niveau 2



Décongelé



Produit de la mer durable



Produit issu de
l'agriculture biologique



Plat végétarien

IGP: Appellation
géographique protégée