

MENU SCOLAIRE DU MOIS DE OCTOBRE 2026



41	LUNDI 05/10/2026	SIQO	MARDI 06/10/2026	SIQO	MERCREDI 07/10/2026	SIQO	JEUDI 08/10/2026	SIQO	VENREDI 09/10/2026	SIQO
SEMAINE	SALADE TEX MEX CHILI CON CARNE •CHILI SIN CARNE  FROMAGE FOUETTÉ BIO FRUIT DE SAISON	  	TOMATES MOZZARELLA COLIN CRÈME CIBOULETTE •OMELETTE BROCOLIS BIO  TARTE AUX POMMES BIO	   	PIZZA ROTI DE PORC LR AU JUS •FALAFEL GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO  FRUIT DE SAISON	   	TABOULÉ BIO PILON DE POULET RÔTI •SAUCISSES VÉGÉTALE HARICOTS VERT BIO  FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	   	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE TARTE POIREAUX  SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC BIO BISCUIT SEC BIO	   
42	LUNDI 12/10/2026	SIQO	MARDI 13/10/2026	SIQO	MERCREDI 14/10/2026	SIQO	JEUDI 15/10/2026	SIQO	VENREDI 16/10/2026	SIQO
SEMAINE	SALADE CREOLE COLOMBO DINDE •FALAFEL RIZ BIO FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	   	CRÈME DE BETTERAVES BIO AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA •OMELETTE GNOCCHI À LA BETTERAVE DONUT A LA FRAISE	    	SAMOUSSA AUX LEGUMES COUSCOUS POULET&MERGUEZ •BOULETTES VÉGÉTALE SEMOULE BIO PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	   	NEM AUX LEGUMES NOUILLES SAUTÉES AUX LEGUMES FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE COMPOTE DE POMME FRAISE BIO	   	SALADE VERTE FISH'N CHIPS DE COLIN •CROQ FROMAGE POTATOES MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT AEF	    
43	LUNDI 19/10/2026	SIQO	MARDI 20/10/2026	SIQO	MERCREDI 21/10/2026	SIQO	JEUDI 22/10/2026	SIQO	VENREDI 23/10/2026	SIQO
SEMAINE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE QUENELLES DE VEAU •FALAFEL RIZ BIO  FRUIT DE SAISON	   	CÉLERI REMOULADE OMELETTE LENTILLES VERTES HVE FROMAGE FOUETTÉ BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	   	CAROTTES RAPÉES HVE TARTIFLETTE •TARTIFLETTE VG SALADE VERTE VINAIGRETTE  COMPOTE DE POMME BIO	   	SALADE DE PÉPINETTES HVE AIGUILLETES DE POULET PANÉS •NUGGETS DE BLÉ BROCOLIS BIO  YAOURT À BOIRE À LA FRAISE	   	CONCOMBRE HVE VINAIGRETTE COLIN SAUCE AURORE •OMELETTE BOULGOUR BIO  YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON	    
44	LUNDI 26/10/2026	SIQO	MARDI 27/10/2026	SIQO	MERCREDI 28/10/2026	SIQO	JEUDI 29/10/2026	SIQO	VENREDI 30/10/2026	SIQO
SEMAINE	TOMATES HVE BASILIC STEAK HACHE DE BŒUF •SAUCISSES VÉGÉTALE COQUILLETES BIO & EMMENTAL RÂPÉ BIO  FROMAGE FOUETTÉ BIO FRUIT DE SAISON	    	SALADE PIÉMONTAISE (S/V) COLIN CRÈME A L'ANETH •FALAFEL GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO  COMPOTE DE POMME BIO	   	RILLETES DE THON ET SARDINE ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE •OMELETTE SEMOULE BIO  FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	   	CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNES RICOTTA EPINARD CHEVRE SALADE VERTE VINAIGRETTE  TARTE AU CITRON	  	SALADE VERTE POULET LR BASQUAISE •NEM AUX LEGUMES RIZ BIO  FRUIT DE SAISON	    

LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

SIQO:

MSC (Pêche durable), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication d'Origine Protégée),
STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique), Label Rouge, BBC (Bleu Blanc Cœur) CE2 (Certification environnementale de niveau 2) HVE de niveau 3

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT