

Menus Octobre

Semaine 40 du 29 septembre au 5 octobre 2025

Maternelle & CP

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Œufs durs, mayonnaise	Cake poivrons mozzarella	Pizza 3 fromages	Salade verte
Plat principal	 Boules de bœuf BIO 	 Emincé de dinde	Samossas aux légumes	 Poulet sauce aigre douce	Poisson pané plein filet, citron
Accompagnement	Purée	Ratatouille	Epinards en béchamel	Chou fleur persillé	Pommes dauphines
Fromage / Laitage	Vache picon	 Fromage blanc BIO 	 Edam BIO 	Saint Paulin	 Carré frais BIO 
Dessert	 Purée pomme poire BIO	Madeleine	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Tarte grillée abricot

Semaine 41 du 6 au 12 octobre 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi GRAND REPAS	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade Piémontaise	 Saucisson à l'ail	Velouté de champignons à la châtaigne de la maison Vialade	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Omelette	 Emincé de porc aux pruneaux	 Couscous au poulet	Blanquette de veau des Pyrénées De la maison GUASCH	Cœur de merlu sauce citron
Accompagnement	 Pâtes BIO	Haricots beurre aux aromates	Semoule	Riz Créole	Patates douces persillées
Fromage / Laitage	Fromage râpé	Liégeois vanille	 Vache qui rit BIO 	 Camembert BIO 	 Emmental BIO 
Dessert	Fruit de saison	 Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Mesturet (cake à la citrouille) De Nicolas Sauvaget	Crème dessert caramel

Semaine 42 du 13 au 19 octobre 2025 SEMAINE DU GOÛT (MENU EN COULEURS)

	lundi ROUGE	mardi JAUNE	mercredi ORANGE	jeudi VERT	vendredi MARRON
Entrée	Gaspacho de tomates et poivrons	Salade de maïs, cœurs de palmier et ananas	Salade de carottes râpées à l'orange et au cumin	Velouté de petits pois à la menthe	Salade de lentilles et dés de fromage
Plat principal	 Steak haché sauce paprika	 Curry de poulet	Gratin de potiron et patate douce aux pois chiches	 Pâtes BIO et égréné de bœuf sauce au pistou	Poisson à la Bordelaise
Accompagnement	Riz à la tomate	Purée			Pommes de terre aux éclats de marrons
Fromage / Laitage	Babybel	 Emmental BIO 	Mimolette	Fromage râpé	Petit moulé aux noix
Dessert	 Compote BIO à la fraise	Cake au citron de Sicile	 Orange BIO	Fromage blanc à la menthe	Brownie

Semaine 43 du 20 au 26 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	 Betteraves BIO	Œuf dur, mayonnaise	Soupe	Rillettes de thon, pain de mie	Taboulé
Plat principal	 Croque monsieur	Chili sin Carne	 Fricadelle de bœuf au jus	 Fondant de volaille à la Normande	Dos de colin sauce Aurore
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes Dauphine	 Pâtes BIO	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Les fripons	Milanette	 Kiri BIO 	Fromage râpé	Gouda BIO
Dessert	 Sablé nappé au chocolat au lait BIO	 Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	 P'tit beurre BIO	Fruit de saison

Semaine 44 du 27 octobre au 2 novembre 2025 VACANCES SCOLAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Soupe	Macédoine de légumes	Samossas aux légumes	Boulgour à l'oriental	Salade verte
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Omelette fraîche	 Paupiette de veau au jus	 Saucisse braisée	Encornet sauce Armoricaïne
Accompagnement	Semoule	Pommes de terre persillées	 Mousseline de brocolis BIO	Gratin de légumes	Riz pilaf
Fromage / Laitage	Camembert	Fromage blanc	Saint Morêt	 Yaourt nature BIO 	 Carré frais BIO 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	 Purée pomme banane BIO	Ptit fourré fraise	Fruit de saison	Eclair chocolat

 Viande Française ou UE  Produit en Occitanie  Fait maison  Agriculture Biologique  Lait collecté et transformé en France  Aide UE à destination des écoles

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



MENU du CE1 à la 3ème

DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 OCTOBRE

LUNDI

PIZZA DU CHEF
CRÉPINETTE DE PORC
PURÉE D'ÉPINARDS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
FRUITS DE SAISON



MARDI

MENU Végétarien

SALADE COMPOSÉE
CHILI SIN CARNE
RIZ
YAOURT À LA VANILLE
BISCUIT



JEUDI

SALADE DE CHOU-FLEUR
CUISSÉ DE POULET
PÂTES AU BEURRE
FROMAGE
YAOURT AU SUCRE



VENDREDI

POTAGE DE LÉGUMES
PESCA DE COLIN MEUNIÈRE
PETITS POIS/CHAMPIGNONS
DONUT « OCTOBRE ROSE »
FRUITS DE SAISON



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Bonnes vacances

Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ainsi que la loi EGALIM (États Généraux de l'ALIMENTATION de Novembre 2018).

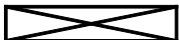
Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 13 au 17 OCTOBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pizza du chef	X	X	X	X								X	X	
	Crêpinette de porc														
	Purée d'épinards	X	X	X		X									
	Fromage blanc/Fruits rouges	X	X				X			X	X		X	X	
	Fruits de saison														
mardi	Assiette de crudités					X							X		
	Chili sin carne										X				
	Riz														
	Yaourt	X													
	Biscuits		X	X			X								
jeudi	Salade de chou fleur					X							X		
	Cuisse de poulet										X				
	Pâte		X												
	Fromage	X													
	Yaourt	X													
vendredi	Soupe de légumes	X	X	X					X	X	X				
	Filet de colin	X	X	X	X				X	X	X				
	Petits pois/champignons								X	X	X				
	Donut	X	X	X			X			X					
	Fruits de saison						X			X					



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.