



Menu octobre 2026

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
S4 05/10 Au 09/10	Tarte tomate chèvre Poisson MSC sauce basquaise Courgettes vapeur Dessert lacté/glace	Salade de tomate Œuf florentine Épinard béchamel Pâtisserie	Salade de riz au thon Émincé de veau Haricots verts persillade Fruit de saison	Salade chou/carotte vinaigrette Escalope dinde panée Risotto champignon Fromage a la coupe	Betterave cuite/dès de fromage Lasagne de bœuf Fruit de saison
S1 12/10 Au 16/10	Filet de poulet au jus Purée Fromage a la coupe Fruit de saison	Concombre/féta Moussaka à l'émincé de veau Aubergine Pâtisserie	Salade de brocolis Blanquette au saumon/ crevettes Riz Fruit de saison	Salade radis/cœur de palmier Pâtes sauce tomate/basilic Fromage blanc fruité	Menu disco: Mâche/mais/betterave Filet de colin lieu sauce citron Semoule /carottes Gâteau arc en ciel
S2 19/10 Au 23/10	Betterave cuite et crue Chou fleur/pomme de terre béchamel Œuf poché Dessert lacté	Salade de pâtes au thon/ tomates sauce cocktail Fromage fondu Compote a boire	Radis beurre Tarte fromage Yaourt à boire Fruit de saison	Salade verte Poisson pané Pomme de terre quartier Fromage a la coupe	Feuilleté fromage Sauté bœuf goulasch Butternut rôti Fruit de saison
S3 26/10 Au 30/10	Carottes râpées Emincé de dinde sauce champignon Pomme noisette Laitage	Tarte fromage Poisson meunière Haricot beurre persillade Fruit de saison	Mâche aux noix Omelette au fromage Pâte au beurre Fruit de saison	Salade verte emmental Sauté de mouton olives Carottes vapeur Pâtisserie	Céleri cru rémoulade/mimolette Filet de merlu sauce crevettes Riz basmati Purée de fruits



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Tel Cuisine centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais