

Le Menu du Mois de Octobre 2026

Semaine des Saveurs
Cultiv' ta forme, Honneur aux légumes

Du 05 au 09 octobre 2026

Du 12 au 16 octobre 2026

Du 19 au 23 octobre 2026

Du 26 au 30 octobre 2026

LUNDI

Salade de concombre
Pavé de hoki sauce dugléré
Pâtes papillon
Régal des moines
Crème dessert au chocolat

MARDI

Thon à la mayonnaise
Chicons et pommes de terre
au fromage
Gouda
Compote de pomme pêche

MERCREDI

Taboulé libanais
Nuggets de poisson
Epinards hachés à la béchamel
Carré de l'Est
Banane

JEUDI

Le Grand repas

Crème de panais
à la pomme des Vosges
Falafels au comté moutardé
Polenta aux carottes curry et cumin
Cancoillotte à l'ail
Gâteau aux haricots rouges, chocolat
et sirop de cerise

VENDREDI

Végétarien

Salade de betteraves
Tarte au fromage
Salade verte
Yaourt nature
Prune

Chou-fleur

Houmous de choux-fleurs
Filet de merlu sauce colombo
Riz blanc
Fromage blanc
Kiwi jaune

Carotte

Salade de blé du chef
Galette de lentilles boulgour à la tomate
Carott'cœurs
Ortolan
kaisin blanc

Végétarien

Cœuf dur à la mayonnaise
Quenelles natures à la crème
Courgettes persillées
Chanteneige
Flan nappé

Betterave

Céleri remoulade
Sticks de mozzarella
sauce ketchup de betteraves
Frites
Tomme blanche
Lassi à la mangue

Potiron

Potage de légumes verts
Hachis de poisson au potiron
Coulommiers
Eclair à la vanille

Végétarien

Radis rose et beurre
Filet de colin sauce nantua
Petits pois carottes au jus
Camembert Val de Saône
Liégeois à la vanille

Potage de légumes
Coquillettes bolognaise aux lentilles
Petit suisse aux fruits
Pomme golden

Khira raïta de concombres
Pavé de hoki à la ciboulette
Semoule
Emmental
Crème dessert au chocolat

Salade verte
Haricots blancs à la tomate
Pommes de terre à l'anglaise
Vache picon
Compote de pomme abricot

Salade de riz
Nems de légumes
Epinards hachés à la crème
Brie
Banane

Végétarien

Salade de betteraves
Galette de pois et blé
Haricots verts et flageolets
Fromage fondu le fromy
Ananas au sirop

Céleri remoulade
Pavé de hoki à l'oseille
Pommes de terre grenailles persillées
Roussot
Crème aux œufs

Médailillon de surimi et mayonnaise
Jambalaya de légumes
Tomme noire
Orange

Taboulé oriental
Boulettes de blé à la tomate et au basilic
Potée de choux
Yaourt brassé à la fraise
de St Bresson
Poire

Salade de tomates à la ciboulette
Filet de merlu au confit de citron
Courgettes à la béchamel
Edam
Tarte au flan



Recette du Chef



Agriculture
Raisonnée



Haute Valeur
Environnementale



Certification Environnementale
de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Filière Marine Engagée

*Plat contenant du porc - Variante sans porc