

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  Sauté de bœuf sauce buffalo  Pâtes papillon Régal des moines  Mousse au chocolat	Chou-fleur  Houmous de choux-fleurs *Echine de porc sauce colombo Filet de merlu sauce colombo   Riz blanc Fromage blanc Kiwi jaune	 Radis rose et beurre  Filet de colin sauce nantua Petits pois carottes au jus Camembert Val de Saône  Liégeois à la vanille	Végétarien  Salade de betteraves Galette de pois et blé Haricots verts et flageolets  Fromage fondu le fromy Ananas au sirop
MARDI	 Thon à la mayonnaise *Chicons, pommes de terre et jambon au fromage <i>Chicon, pommes de terre à la dinde et au fromage</i> - Gouda  Compote de pomme pêche	Carotte  Salade de blé du chef Boulettes de bœuf sauce basquaise Carott'cœurs  Ortolan Raisin blanc 	Végétarien Potage de légumes Coquillettes bolognaise aux lentilles - Petit suisse aux fruits   Pomme golden	 Céleri remoulade  Pavé de hoki à l'oseille Pommes de terre grenailles persillées  Roussot  Crème aux œufs
MERCREDI	Taboulé libanais Nuggets de poisson Epinards hachés à la béchamel  Carré de l'Est Banane 	Végétarien Œuf dur à la mayonnaise Quenelles natures à la crème Courgettes persillées   Chanteneige Flan nappé	Khira raïta de concombres  Balot de veau à l'ail et au basilic  Semoule Emmental Crème dessert au chocolat	 *Saucisson à l'ail  Médaillon de surimi et mayonnaise Jambalaya de volaille - Tomme noire Orange 
JEUDI	Le Grand repas  Crème de panais à la pomme des Vosges   Emincé de poulet au comté moutardé Polenta aux carottes curry et cumin  Cancoillotte à l'ail   Gâteau aux haricots rouges, chocolat et sirop de cerise 	Betterave Céleri remoulade Aiguillettes de poulet panée sauce ketchup de betteraves Frites  Tomme blanche Lassi à la mangue 	Salade verte  Pommes de terre façon kebab -  Vache picon Compote de pomme abricot 	 Taboulé oriental *Knacks et ketchup <i>Knacks de volaille et ketchup</i> Potée de choux  Yaourt brassé à la fraise de St Bresson  Poire
VENDREDI	Végétarien Salade de betteraves  Tarte au fromage  Salade verte Yaourt nature Prune	Potiron  Potage de légumes verts Hachis de poisson au potiron -  Coulommiers Eclair à la vanille	 Salade de riz *Rôti de porc aux oignons <i>Nems de légumes</i>  Epinards hachés à la crème Brie   Banane	 Salade de tomates à la ciboulette Paleron de boeuf braisé 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



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Filière Marine Engagée

*Plat contenant du porc - Variante sans porc