



MENUS

DU MOIS DE OCTOBRE 2026

Validés par la Commission des menus



**DU 28 SEPT.
AU 2 OCTOBRE**

**DU 5 AU 9
OCTOBRE**

**DU 12 AU 16
OCTOBRE**

**DU 19 AU 23
OCTOBRE**

**DU 26 AU 30
OCTOBRE**

LUNDI

Cervelas
Escalope de dinde
sauce madère
Poêlée de légumes
Brie ⁷
Poire **

Surimi mayonnaise ^{3 10}
Escalope de poulet*
sauce crème
Petits pois carottes
Saint-Morêt ⁷ Bio
Raisins **

Rillettes
Aiguillettes de poulet
sauce champignons
Semoule ¹
Rondelé ⁷ Bio
Poire **

Quiche aux poireaux
maison
Sauté de pintade
Petits pois
Comté ⁷
Kiwi **

Salade verte ¹⁰
Escalope de dinde
Pâtes ¹
Poêlée de légumes
Camembert
Fruit

MARDI

Salade verte ¹⁰
Boules de veau
Petits pois
Petit suisse
nature ⁷ Bio
Fruit au sirop

Carottes râpées
maison ¹⁰
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Yaourt * ⁷
Éclair ^{13 7}

Salade de riz ¹⁰
Rôti de porc au jus
Choux de Bruxelles
Saint-Nectaire ⁷
Crêpe Nutella ^{13 7}

Potage maison
Sauté de lapin
à la moutarde ¹⁰
Carottes
Petit suisse ⁷
Tarte normande
maison ^{13 7}

Carottes râpées
maison
Jambon braisé
Purée de pommes
de terre maison ⁷
Petit suisse aux fruits ⁷
Éclair ^{13 7}

MERCREDI

Céleri rémoulade ¹⁰
Lasagne maison ^{13 7}
Vache qui rit ⁷
Panna cotta ⁷

Feuilleté
au fromage ^{13 7}
Daube de bœuf *
Purée de pommes
de terre maison ⁷
Carré de Ligeuil ⁷
Ananas frais **

Pizza maison ¹
Endives au jambon ¹
Yaourt ⁷ Bio
Moelleux au chocolat
et crème anglaise ^{13 7}

Jambon persillé
Hachis parmentier ⁷
maison
Samos ⁷
Liégeois au chocolat

Pâté en croûte ¹
Steak de bœuf
sauce échalote
Haricots verts
Tartare ⁷
Crème renversée
maison ⁷

JEUDI

Haricots verts
vinaigrette ¹⁰ Bio
Poisson pané ⁴
Carottes à la crème ⁷
Bleu ⁷
Compote Bio
Gâteau maison

Salade verte ¹⁰
Sauté de porc*
Boulgour ¹
Coulommiers ⁷
Pot de crème ⁷ Bio

Poireau vinaigrette ¹⁰
Burger de bœuf
Ferme de Saint-Denis
sauce échalote
Coquillettes ¹
Chèvre frais ⁷
Ferme de Crevant
Mousse au citron

Cake salé maison ^{13 7}
Chou farci
Riz
Bûchette Saint Maur ⁷
Salade
de fruits frais **

Potage maison
Poisson meunière ⁴
Salsifis
Yaourt nature ⁷
Fruit

VENDREDI

Maquereau ⁴
Paupiette de lapin
sauce chasseur
Riz Bio
Cantal ⁷
Flamby ⁷

Saucisson à l'ail
Dos de cabillaud ⁴
sauce vin blanc
Epinards
Fromage blanc ⁷ Bio
Banane **

Salade verte ¹⁰
Poisson meunière
Duo de courgettes
Babybel ⁷
Compote

Mâche
et œuf poché ^{3 10}
Saumon
sauce beurre blanc ⁴
Haricots beurre Bio
Pont l'évêque ⁷
Mille feuilles ^{13 7}

Sardine ⁴
Chipolatas
Ratatouille
Emmental
Fruit

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;

** Produits de saison (conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011)

* Produits issus de l'agriculture locale

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes
et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11