

Restauration municipale Menus de Octobre 2026

	semaine 41	semaine 42 <i>Le goût</i>	semaine 43	semaine 44
	05-oct	12-oct	19-oct	26-oct
LUNDI	Sans viande et sans poisson Betteraves BIO et maïs vinaigrette (10) Pâtes Radiatori 'Grain d'Epi' (1) aux lentilles corail, légumes et fromage frais (7) Camembert (7) Pomme GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	Les saveurs de chez nous: Produits Vendéens Salade de haricot blanc aux herbes (10) Poulet BIO rôti aux herbes Pommes de terre grenaille et haricots verts Mizotte (7) et Poire <i>Défi anti-gaspi : « Je prends seulement la quantité que je pense pouvoir manger. »</i> GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	Menus accueil de loisirs Sans viande et sans poisson Salade, oeuf, croutons et dés de fromages (1-3-7-10) Gnocchi BIO (1) Sauce tomate et basilic Compote de pommes GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)	Menus accueil de loisirs Sans viande et sans poisson Betteraves BIO vinaigrette (10) Pizza aux fromages (1-7) Clémentine GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)
MARDI	06-oct	13-oct	20-oct	27-oct
	Salade verte, croûtons et feta (1-7-10) Blanquette de veau (7) et ses légumes BIO Gâteau au yaourt et chocolat (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – confiture	Les enfants voyagent avec leurs papilles Concombre sauce à la grecque (7) Penne 'La Ferme de Puy' BIO (1) à la Mexicaine Panna cotta BIO au coulis de fruits rouges (7) <i>Défi : faire découvrir une herbe ou une épice aux enfants.</i> GOUTER APS : Pain (1) – beurre (7)- cacao (6-7)	Couscous poulet BIO merguez (1) semoule (1) et ses légumes Saint Nectaire AOP (7) Banane GOUTER ALSH : Pain (1) – bâton de chocolat	Jambalaya de volaille BIO Brie (7) Compote pomme-fraise GOUTER ALSH : Pain (1) - pâte à tartiner (7-8)
MERCREDI	07-oct	14-oct	21-oct	28-oct
	Taboulé (1-10) Fricassée de poulet aux champignons (7) Haricots verts BIO Crème caramel 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)	Les couleurs dans l'assiette Carottes rapées, emmental et vinaigrette citron (7-10) Filet de colin meuniere (1-4) Brocolis BIO Yaourt aux fruits 'La laiterie de Flavie' (7) et biscuit (1-3-7) <i>Défi : « Combien de couleurs ai-je dans mon assiette ? »</i> GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3) - jus de fruits	Salade de pâtes et miettes de crabe (1-2-4-10) Boulette de bœuf à la tomate Haricots verts BIO Crème chocolat 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) GOUTER ALSH : Pain au chocolat (1-3-6-7)	Concombre BIO à la crème (7-10) Saucisses bœuf BIO Petit pois carottes Yaourt à la confiture de fraise z GOUTER ALSH : Torsade chocolat (1-3-6-7)
JEUDI	08-oct	15-oct	22-oct	29-oct
	Salade de riz et thon (4-10) Sauté de porc BIO au chorizo (7) Légumes d'automne BIO Saint Nectaire AOP (7) Ananas GOUTER APS : Céréales (1) et lait (7)	« À toi de goûter ! » – Les 5 sens Velouté de courges BIO au fromage frais (7) Boulette de porc Label Rouge tomate et basilic Ratatouille Beignet aux pommes (1) <i>Défi : reconnaître la saveur, la texture et l'odeur.</i> GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)	Coleslaw (3-10) Sauté de porc à la moutarde (7-10) Poêlée de légumes et pomme de terre BIO Fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) GOUTER ALSH : Cake (1-3) - lait (7)	Piémontaise (3-10) Boulette de porc Label Rouge à l'indienne Purée de carottes (7) Crème vanille 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) GOUTER ALSH : Jus de fruits – briochette (1-3-7)
VENDREDI	09-oct	16-oct	23-oct	30-oct
	Salade de chou rouge et dés de fromages (7-10) Poisson frais (4-7) Pomme vapeur Compote de poires BIO GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	Rien ne se perd, tout se cuisine ! Tomates, mozzarella, vinaigrette au basilic (7-10) Parmentier de volaille (7) à la butternut BIO Gâteau moelleux de pain perdu (1-3-7) <i>Défi : pesée du gaspillage alimentaire et comparaison avec le lundi.</i> GOUTER APS : Pain (1) - fromage (7)	Saucisson à l'ail et cornichons (10) Poisson frais (4-7) Brocoli BIO Tomme grise (7) Ananas GOUTER ALSH : Pain (1) – confiture	Pâté de campagne (3-7) Poisson frais (4-7) Trio de légumes Emmental (7) BIO Kiwi GOUTER ALSH : Pain (1) - fromage (7)

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.
Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.
Sous réserve des approvisionnements

LA SEMAINE DU GOÛT

