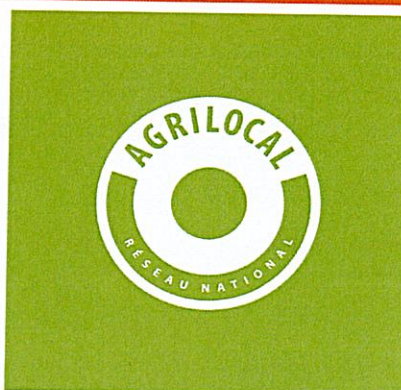
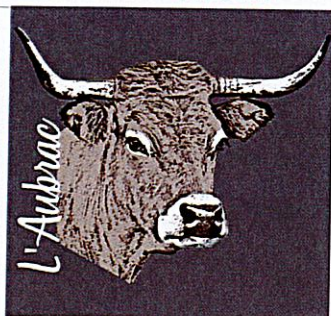


Menus du 5 au 9 octobre 2026

SEMAINE AGRILOCAL – bœuf AUBRAC

Lundi 5 octobre

 Céleri rémoulade 
  Bœuf bourguignon Aubrac
 Carottes
 Crème dessert
 Biscuit



Mardi 6 octobre
(Bio et Végétarien)



 Endives aux noix et bleu
 Quenelle nature sauce
 aurore
 Riz 
 Fromage / Yaourt
 Cocktail de fruits

Mercredi 7 octobre

  Quiche
 Côtelette de porc 
 Brocolis
 Fromage / Yaourt
 Fruit de saison

Thème sud ouest

Jeudi 8 octobre



  Salade sud ouest
  Saucisse de canard
 Haricots blancs
 Fromage / Yaourt
 Tarte fine aux pommes 

**SUD
OUEST**
PAYS BASQUE

Vendredi 9 octobre

 Carottes râpées
 Poisson pané
 Frites
 Fromage / Yaourt
 Compote

Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison 

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts



Menus Bio sous réserve d'approvisionnement



Produit local

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

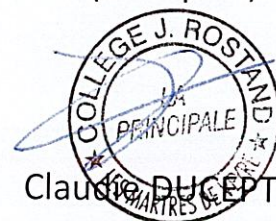
La secrétaire générale,

Magali CHANDELON

Le chef de cuisine,

François CARTOUX

La principale,



Claude DUCÉPT