

OCTOBRE

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
	Taboulé Fricadelle de bœuf sauce tomate Carottes persillées Laitage/dessert*	Salade d'endives Dos de colin sauce vierge Boulgour au beurre Laitage/dessert*	Cœuf dur mayonnaise Poulet rôti Haricots verts Laitage/dessert*	Betteraves vinaigrette Pâtes à la Bolognaise végétale Laitage/dessert*	Carottes râpées Rôti de porc au jus Ratatouille niçoise Laitage/dessert*
					
	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
	Salade de riz Poisson pané Jardinière de légumes Laitage/dessert*	Celeri remoulade Escalope de poulet sauce crème Riz pilaf Laitage/dessert*	Salade de tomates Rôti de bœuf Purée de pomme de terre Laitage/dessert*	Salade verte Nuggets de blé Epinards à la crème Laitage/dessert*	Salade de haricots verts Jambon braisé sauce tomate Pâtes au beurre Laitage/dessert*
					
	lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
	Betterave à la vinaigrette Rôti de dinde au jus Petits pois carottes Laitage/dessert*	Carottes râpées Steak haché sauce tomate Pommes de terre sautées Laitage/dessert*	Salade verte Hachis végétarien Laitage/dessert*	Lentilles vinaigrette Cordon bleu Ratatouille Laitage/dessert*	Salade d'endives Gratin de raviolis Laitage/dessert*
					
	lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
	Macédoine de légumes Colin sauce ciboulette Riz pilaf Laitage/dessert*	Taboulé Nuggets végétarien Purée de légumes Laitage/dessert*	Salade de haricots verts Saucisse de Toulouse Pommes paillason	Celeri remoulade Omelette Courgette à la crème Laitage/dessert*	Salade de pâtes Filet de poisson sauce niçoise Carottes persillées Laitage/dessert*
					
	*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)				
	- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. - Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire. - Pour une alimentation saine, durable et de qualité, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue...Vous trouverez ci-contre les différents labels alimentaires présents dans nos aliments.  Repas végétarien  Produits locaux  Viande française  Produit issu de l'agriculture biologique  Produit issu de la pêche durable  IGP (Indication Géographique Protégée)  Produit Label Rouge (de qualité supérieure dans sa catégorie)  AOP (Appellation d'Origine Protégée)  HVE (Haute Valeur Environnementale)				