

Menus des vacances de la toussaint du 19/10/2026 au 23/10/2026

LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	 VENDREDI 23/10
Potage de légumes Filet de poulet Frites Yaourt aux fruits	Crêpe au fromage Tagliatelles au chorizo et salade  Fruit de saison	Terrine de campagne Steak de veau Poêlée de légumes Flan pâtissier	Œufs mimosa Dos de colin à la bordelaise Haricots beurre Crème brûlée	Salade de boulghour et lentilles corail Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc et biscuit

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France*



LE SAVIEZ-VOUS ?

Un enfant de 6 à 9 ans a besoin d'environ 1 600 à 2 000 kcal par jour, réparties sur toute la journée.

Menus des vacances de la toussaint du 26/10/2026 au 30/10/2026

LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	VENDREDI 30/10
<i>Potage de légumes</i> <i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Poêlée campagnarde</i> <i>Compote de fruits</i>	<i>Salade au fromage</i> <i>Lasagnes du chef</i> <i>et salade</i>  <i>Fruit de saison</i>	<i>Pique-nique</i>	<i>Betteraves rouges</i> <i>Steak haché</i> <i>Pommes dauphine</i> <i>Panna cotta aux fruits</i>	<i>Wrap aux légumes</i> <i>Paupiettes de veau</i> <i>Riz aux champignons</i> <i>Mousse au chocolat</i>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France*



LE SAVIEZ-VOUS ?

100 g de poulet apportent environ **165 kcal**.