LES MENUS DES VACANCES D'OCTOBRE 2026

SaintGilles

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Tomates Paupiettes de dinde Sauce champignons Semoule Fromage Fruit	Fajitas au boeuf Salade composée Fromage Salade de fruits	Salade de riz Porc à l'aigre douce Petits légumes Cake chocolat	Betteraves et pommes de terre Quiche au brie Salade verte Petits-suisses aux fruits	Salade à la mimolette Dos de lieu Sauce chorizo Pommes de terre vapeur Fruit
LUNDI 26	**MARDI 27**	**MERCREDI 28**	**JEUDI 29**	**VENDREDI 30**
Concombres ciboulette Pâtes à la carbonara Fromage râpé Fruit	Salsifis Poulet au curry Haricots verts Paris-Brest	Salade de chou blanc Mijoté de boeuf aux oignons Purée Laitage	Taboulé Cabillaud sauce citron Brocolis Fromage Fruit	Carottes râpées Croustillant Fromage/soja Bâtonnière de légumes et quinoa Fruits au sirop

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (appellation VBF) - Seuls les plats contenant 100 % de produits Bio sont indiqués
D'autres plats peuvent aussi être élaborés avec des produits issus de l'Agriculture Biologique
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles sont indiqués

***Informations allergènes** : la liste des allergènes présents dans les plats servis est consultable dans le document « Allergènes - Septembre 2026 » et disponible sur le site Internet de la Commune.*
Les enfants bénéficiant d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) font l'objet d'une attention particulière et d'un suivi adapté par l'ensemble des équipes.