

AU P'TIT GOURMET MENUS

OCTOBRE 2026



Viandes françaises

Cuisine faite sur place

Produits locaux

Bretagne et circuits courts

LUNDI 05

Carottes râpées à l'orange
Boulette de bœuf sauce tomate
Quinoa 
Crème dessert au chocolat

MARDI 06

Normandie

Salade cauchoise

Filet de porc rôti au cidre
Ecrasé de pommes de terre
Tarte Normande

JEUDI 08

Salade de mâche, Chèvre et noix
Lasagnes de lentilles au butternut 
Compote de pommes
Biscuit sec 

VENDREDI 09

Mousse de canard et cornichons
Filet de poisson frais & fondue de poireaux 
Riz pilaf 
Yaourt nature

LUNDI 12

Chou rouge râpé aux pommes
Escalope de dinde à la crème
Haricots vert 
Flan nappé de caramel

MARDI 13

Feuilleté aux légumes
Gratin de pâtes au potimarron et comté 
Fruit de saison

JEUDI 15

Automne
Salade de pâtes aux châtaignes 
Paupiette de veau légumes de saison rôtis
Fromage blanc à la crème de marron 

VENDREDI 16

Œuf sauce cocktail
Cheeseburger & frites
Glace

Joyeuses vacances !

À bientôt... et joyeux Halloween à tous !

Les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Toutes les viandes sont Françaises. La majorité des produits est issue de producteurs et circuits locaux. Tout est fait maison et produit sur place.



: Produit bio

Tout enfant déjeunant au restaurant scolaire et fréquentant la garderie doit être préalablement inscrit sur le Portail Famille.