



Châtaigne



Ail



Poire



Citrouille



Betterave



Coing



Navet

LUNDI	MARDI	JEUDI	1	2
AUTOMNE 		Pizza à l'emmental Cordon bleu Petits pois carottes Poire conférence	Salade d'automne au chou vert (batavia, lardons, croûtons) Filet de colin au citron Haricots verts Liégeois chocolat	
LUNDI	MARDI	JEUDI	8	9
Salade batavia Emincés de bœuf Frites Edam Mousse au chocolat	Mini quiche aux légumes Omelette au fromage Carottes à l'huile d'olive Banane	Paëlla du Chef Chavroux Raisin blanc	Tarte à la tomate Filet de cabillaud pané Gratin de brocolis Comté Ananas frais	
LUNDI	MARDI	JEUDI	15	16
Bâtonnets de légumes crus au houmous Parmentier de lentilles aux carottes Chèvre Compote maison à la vanille	Salade de mâche, lardons et croûtons, dès de comté Tajine d'agneau (carottes, navets, pois chiche) Crumble aux pommes et boule de vanille	Toast tapenade et mâche Rougail de saucisse du Ventoux Epeautre Fromage blanc aux fruits de saison mélangés	Salade de pois chiche à la provençale Aïoli du Chef Yaourt de brebis au miel Melon vert	
LUNDI	MARDI	JEUDI	22	23
Vacances d'Automne 				Hiver Changement d'heure 2026 Le passage à l'hiver d'hiver se déroulera dans la nuit du samedi 24 au dimanche 25 octobre 2026 - 1 heure À 3 heures du matin, il sera alors 2 heures
LUNDI	MARDI	JEUDI	29	30
		Joyeux HALLOWEEN 		

Amandine LEDIG (cuisinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes: Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Conformément à la réglementation en vigueur, l'information sur les allergènes ne figure plus sur les menus affichés.

En cas d'allergie alimentaire diagnostiquée, les familles doivent en informer la mairie.

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.

Monsieur Pain

