



Menus Scolaires Octobre 2026

Signalétique menus



Aide UE à destination des écoles

> **BIO** : Produit issu de l'Agriculture Biologique> **Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (AOP, IGP, AOC, Label rouge)** : Produit labellisé

Origine des viandes

Viandes * : origine France
Viandes ** : origine UE, Royaume Uni

Avertissement

Ces menus peuvent être modifiés selon aléas



Direction de la Restauration collective

Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Betteraves dés de brebis Blanquette de veau Pomme de terre vapeur Livarot AOP Cocktail de fruit (du vergé)	Carottes rapées à la ciboulette Sauté de dinde aux olives Brocolis braisés Fromage blanc BIO Poire BIO	/	Salade de blé Rôti de bœuf à l'échalotte Gratin de choux fleur Mini cabrette Bio Raisin blanc	Salade verte BIO Filet de Hoki provençale Riz aux petits légumes Lait BIO Gâteaux aux fruits rouges
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Coleslaw Bolognaise de lentilles Bio Blé BIO Pont l'Èvêque AOP Purée pomme coing	Salade pomme de terre aux olives Tenders Gratin de courgette Petit suisse s/papier Pomme BIO	/	Salade verte BIO Daube de bœuf Riz BIO de camargue Flan vanille Raisin	Salade de chou fleur Marmite du pêcheur Épinards béchamel Yaourt BIO Poire
Lundi 19 octobre - Centres de loisirs -	Mardi 20 octobre - Centres de loisirs -	Mercredi 15 octobre	Jeudi 22 octobre - Centres de loisirs -	Vendredi 23 octobre - Centres de loisirs -
Potage de légumes Sauté de poulet tandoori Semoule BIO Tomme de Savoie IGP Poire BIO	Salade verte BIO Quenelles sauce champignons Poêlée de patates douces Rondelet aux noix Purée pommes BIO	Salade de pois chiches Poisson pané Poêlée méridionale Petit suisse s/papier Raisin	Carottes râpées Omelette Petits pois Bio aux laitues Comté AOP Banane	Céleris mayonnaise Rôti de veau sauce mandarine Pennes BIO Fromage blanc BIO Clafoutis aux griottes
Lundi 26 octobre - Centres de loisirs -	Mardi 27 octobre - Centres de loisirs -	Mercredi 28 octobre - Centres de loisirs -	Jeudi 29 octobre - Centres de loisirs -	Vendredi 30 octobre - Centres de loisirs -
Salade de haricots verts Steak haché de veau au jus Purée pomme de terre Munster AOP Pomme BIO	Chou blanc aux pommes Raviolis aux légumes BIO + emmental Gouda Cocktail de fruit (vergé)	Taboulé Dos de colin à la crème Gratin de chou fleur Yaourt Poire	Potage de butternut Rôti de dinde à la sauge Carottes au miel St Morêt Beignet au chocolat	Salade verte BIO Sauté de bœuf aux olives Poêlée camarguaise Petit suisse s/papier Kiwi
Fruits & légumes du mois d' Octobre				

ALLERGENES : La cuisine centrale met en œuvre chaque jour des produits contenant des allergènes majeurs : poissons, crustacés, mollusques, œufs, graines de sésame, lupin, arachide, fruits à coque, moutarde, céleri, gluten, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfides. Pour plus d'informations consultez notre site internet : www.a-table-arles.fr