

Mois d'Octobre 2026



Lunel Agglo

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5/10 au 9/10			Salade Tomates Olives Paupiette de Veau Crème Champignon Semoule Safrané Julienne de Légumes Cheddar Purée Pomme Miel		
du 12/10 au 16/10			Chou Blanc Abricot Amande Vgte Pomme Pilon de Poulet Rôti Farfalles Haricots Verts Persillé Brie Flan Nappé Caramel		
Vacances du 19/10 au 23/10	LE JOUR DU Betterave Vinaigrette Tortelloni Pomodoro Mozzarella Sauce Tomato Fromage Frais aux Fruits Fruit	Potage de Légumes Filet de Hoki Sauce Citron Epinard Béchamel Blé Pilaf Tomme Blanche Fruit	Céleri Râpé Sauce Cocktail Rôti de Porc* & Ketchup Purée Fraidou Mousse au Chocolat *Stick Végétarien & Ketchup	Carottes Râpées Vgte Moutarde Sauté de Bœuf Sce Bourgogne Riz de Camargue Chou Romanesco Edam Compote Pomme Ananas	Salade de Coquille Parisienne Cordon Bleu Haricots Verts Ail Persil Polenta Crémeuse Yaourt Nature Sucré Fruit
Vacances du 26/10 au 30/10	Salade Verte Semoule à l'Africaine (Bœuf Haché, fromage râpé, Tomate, Haricot rouge) Vache qui Rit Compote Pomme Abricot	Crêpe au Fromage Chipolatas* Purée de Chou Fleur Yaourt Aromatisé Fruit *Calamar à la Romaine & Citron	Salami* Rôti de Veau au Jus Courgettes Béchamel Flageolets Fromage Frais Sucré Fruit *Rillettes de Thon	LE JOUR DU Concombre Vinaigrette Emincé Végétal à l'Asiatique Tortis Emmental Liégeois Vanille	HALLOWEEN Potage au Potiron Pavé de Colin Napolitain Carotte à la Crème Riz Safrané Carré Gâteau à la Myrtille
Origine France	Agriculture Biologique	Pêche Responsable	Local	Agriculture Raisonnée	Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche Responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc