

École St Laurent - Orléans

MOIS DE OCTOBRE 2026

lun 05 oct	mar 06 oct	jeu 08 oct	ven 09 oct
Salade de pomme de terre paysanne (carotte, lardon, œuf dur ,tomate) Emincé de porc au jus Pané de blé fromage épinards Petits pois Tomme noire Petits suisses sucrés	Taboulé Poulet rôti sauce créoline (tomate, herbe, paprika) Piperade Fromage frais 1/2 sel Liégeois chocolat	Concombre cube crème de ciboulette Omelette nature Epinards HVE béchamel Fromage frais vanille Cocktail de fruits coupelle	Salade de pâte rigolotto (poulet, concombre, maïs, tomate) Dos de colin MSC sauce Bordelaise Haricots beurre Brie pointe Cake façon pain d'épices
COULEURS	ARÔMES	CROQUANT	ven 16 oct
Salade printanière vinaigrette Poulet basquaise Blé aux petits légumes Tartare nature Arlequin de fruits coupelle	Céleri au curry Emincé de volaille thym/citron Pommes rotis Mimolette Compote pomme vanille	Choux rouges vinaigrette Pépites de poisson MSC aux 3 céréales Julienne de légumes à la crème Fromage blanc nature Biscuit Palmier	Œuf dur mayonnaise Gratin de gnocchis, légumes et fromages (plat complet) Bûchette de chèvre Raisin frais

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU VEGETARIEN

en rouge: variante sans porc

HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appellation Origine Protégée
RUP: Région Ultra-Périphérique
MSC: Pêche durable



SEMAINE DU GOÛT