ASSOCIATION HABITAT JEUNES DES TROIS FRONTIÈRES

Au menu,

MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES ET DES CENTRES AÉRÉS — OCTOBRE 2026



			JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
			CRUDITÉES COLIN À LA PROVENÇALE PURÉE TROIS LÉGUMES COMTÉ À LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS MADELEINE Cœur Framboise (Don du FJT à l'association: OCTOBRE ROSE)	SALADE DE BETTERAVES COUSCOUS BOULETTES BŒUF FALAFELS KIRI FRUIT DE SAISON
LUNDI 05 OCTOBRE	**MARDI 06 OCTOBRE**	**MERCREDI 07 OCTOBRE**	**JEUDI 08 OCTOBRE**	**VENDREDI 09 OCTOBRE**
SALADE CARNAVAL CORDON BLEU VÉGÉTAL JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE LANGUES DE CHAT PETIT FILOU CHOCOLAT	SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES TARTE AUX LÉGUMES BOULGOUR BIO AUX PETITS LÉGUMES CANCOILLOTTE FRUIT AU SIROP	CHARCUTERIE (ŒUF MACÉDOINE) COLIN À LA PROVENÇALE PÂTES BRIE À LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES VIANDE KEBAB SAUCE BLANCHE BOULETTES THAÏ BLÉ BABYBEL COMPOTE POMME ANANAS	VELOUTÉ DE POTIRON LASAGNES BOLOGNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON
LUNDI 12 OCTOBRE	**MARDI 13 OCTOBRE**	**MERCREDI 14 OCTOBRE**	**JEUDI 15 OCTOBRE**	**VENDREDI 16 OCTOBRE**
TABOULÉ ORIENTAL POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PETIT POIS CAROTTES BIO PETIT LOUIS FRUIT DE SAISON	POTAGE AUX BOLETS AGNOLOTTI AUX CÈPES ET MOZZARELLA CHAVROUX GÂTEAU ANNIVERSAIRE	**LA SEMAINE DU GOÛT** CONCOMBRES À LA CRÈME ET À LA MENTHE POULET CHASSEUR TORTILLAS POMMES DE TERRE PATATES DOUCES EMMENTAL À LA COUPE COMPOTE BIO	SALADE AMÉRICAINE (SAUCE MIEL ET CANNELLE à part) RÔTI DE PORC AUX POMMES ET MIEL POISSON SAUCE CRÈME PURÉE TROIS LÉGUMES BLEU À LA COUPE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU ROUGE BIO ET COMPOTE DE POMMES SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CHINOIS CROUSTI FROMAGE GRATIN DAUPHINOIS ÉDAM YAOURT NATURE BIO ET COULIS FRUITS DE LA PASSION
LUNDI 19 OCTOBRE	**MARDI 20 OCTOBRE**	**MERCREDI 21 OCTOBRE**	**JEUDI 22 OCTOBRE**	**VENDREDI 23 OCTOBRE**
CÉLERI RÉMOULADE CHILI CON CARNE ET TORTILLAS CHILI SIN CARNE ET TORTILLAS RIZ / HARICOTS ROUGES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE MÂCHE FILET DE POULET BISTROT (lardons de dinde) FALAFELS SAUCE AU FROMAGE BLANC PÂTES CANTAFRAIS COMPOTE POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC CHASSEUR GALETTES VÉGÉTALES ORIENTALES GRATIN DAUPHINOIS TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	CAROTTES CITRONNÉES SAUTÉ DE POISSON À LA PROVENÇALE BLÉ SIX DE SAVOIE FRUIT DE SAISON	SALADE DE LAITUE BURGER AU BŒUF MEUNIÈRE DE POISSON POTATOES TRANCHE DE CHEDDAR YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME BIO
LUNDI 26 OCTOBRE	**MARDI 27 OCTOBRE**	**MERCREDI 28 OCTOBRE**	**JEUDI 29 OCTOBRE**	**VENDREDI 30 OCTOBRE**
SALADE VERTE FILET DE POULET AU CURRY TARTE AUX LÉGUMES GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE TOMME GRISE CRÈME AU CHOCOLAT BIO DE LA FERME	CAROTTES À L'ORANGE BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE TORTILLAS POMMES DE TERRE RIZ CRÉOLE MUNSTER ANANAS AU SIROP	CHARCUTERIE (CÉLERI RÉMOULADE) POISSON PANÉ SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO / PÂTES CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON	POTAGE JAMBON FALAFELS PURÉE ÉPINARDS POMMES DE TERRE EMMENTAL À LA COUPE CRÊPE AU SUCRE	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE BEIGNET DE COLIN AUX CÉRÉALES BLÉ TARTARE NATURE FRUIT DE SAISON

Nos recettes sont élaborées avec soin

Des produits frais et de saison



Des menus équilibrés pour bien grandir

Des produits bio régulièrement proposés

BIO = Produit issu de l'agriculture biologique

= Des produits issus de la pêche durable