

MENU DU MOIS D'OCTOBRE

Le pain servi tous les jours est fabriqué par un artisan boulanger utilisant des farines issues d'une agriculture HVE (Haute Valeur Environnementale) et locale (Gers).

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
du 5 octobre au
9 octobre 2026

Betteraves 
Torti à la bolognaise et gruyères
  
Compote 

Tomates et haricots verts en
salade  
Sauté de canard sauce cacao 
Purée de patate douce  
Yaourt 

Salade de lentilles   
Croque Monsieur aux épinards
 
Salade 
Fruit 

Coleslaw 
Tempura 
Purée verte  
Yaourt 

Semaine
du 12 octobre au
16 octobre 2026

Macédoine de légumes  
Sauté de porc au curry  
Gratin de Chou fleurs   
Fruit 

Menu Halloween

Soupe du sorcier
(Soupe de butternut  )
Chair de Zombie Grillée
(Wings de poulet au paprika )
Têtes de fantômes
(Pommes noisettes )
Dessert des fantômes
(Gâteau carotte et citrouille
)

Salade verte et croutons 
Pois chiche et carottes sauce
forestière à la Normande  
Semoule 
Yaourt 

Carottes râpées 
Poisson citronné 
haricots verts  
Riz au lait 

Pour bien lire ce
menu :

Produits faits « maison »

Produits végétariens



Produits issus de
l'agriculture biologique

*Produits issus d'une ferme
locale

 Protéine

 Laitage

 Crudité

 Cuidité

 Féculent

INFO ALLERGENES :

Certains plats sont
susceptibles de contenir des
traces de : céréales (gluten),
crustacés, œuf, poisson,
arachides, soja, lait, fruits à
coque, céleri, moutarde,
graines de sésame, anhydride
sulfureux, lupins et mollusques.

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour

Retrouvez les menus sur le site de la ville :
www.valdevirvee.fr

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.