Syndicat intercommunal de restauration collective de Ruelle-sur-Touvre et de l'Isle d'Espagnac

Octobre 2026

Menus « Maternelles »

Lundi 28 Sept. 2026	Mardi 29 Sept. 2026	Mercredi 30 Sept. 2026	Jeudi 1 Oct. 2026	Vendredi 2 Oct. 2026
Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Haricots verts Emmental Banane Pain bio	**Menu de remplacement** Pâté de volaille Raviolis de volaille St Bricet Cocktail de fruits au sirop Pain bio	**Centre de loisirs** Segments de pamplemousse Saucisses chipolatas Lentilles Bûche de chèvre Fruit cru Pain	**Menu Alternatif** Tomate et mozzarella Gratin de brocolis et pommes de terre Fromage blanc fruité Pain bio	Rôti de boeuf Pâtes Tomme des Pyrénées IGP Fruit cru Pain bio
Lundi 5 Oct. 2026	**Mardi 6 Oct. 2026**	**Mercredi 7 Oct. 2026**	**Jeudi 8 Oct. 2026**	**Vendredi 9 Oct. 2026**
Menu Alternatif Salade Coleslaw Flan de légumes à la provençale Pavé d'affinois Fruit cru Pain bio	Dés de betterave rouge sauce au fromage blanc Rôti de porc à la moutarde Haricots blancs Mimolette Fruit cru Pain bio	**Centre de loisirs** **Produits locaux** Taboulé aux graines de chanvre alimentaire Cuisse de poulet rôti Purée de carottes Yaourt Pomme Pain bio	Salade de tomates au basilic Poisson à la norvégienne Fondue de poireaux Gâteau chocolat et crème Anglaise Pain bio	**Menu Alternatif** Macédoine à la mayonnaise Dahl de lentilles corail aux petits légumes Riz aux petits légumes Petits suisses nature sucrés Pain bio
Lundi 12 Oct. 2026	**Mardi 13 Oct. 2026**	**Mercredi 14 Oct. 2026**	**Jeudi 15 Oct. 2026**	**Vendredi 16 Oct. 2026**
Semaine du goût **Continent d'Afrique** Mafe de poulet Riz Fromage de brebis AOP Salade d'oranges à la fleur d'oranger et cannelle Pain bio	**Continent d'Europe** **Menu Alternatif** Salade grecque à la féta Moussaka de légumes Fromage de Hollande Tiramisu Pain bio	**Centre de loisirs** **Continent d'Asie** Samoussa aux légumes Emincé de volaille au curry Nouilles asiatiques Salade de fruits exotiques Pain bio	**Continent d'Océanie** Salade de courgettes marinées au miel, sésame et citron vert Poisson frit Patate douce en purée Yaourt brassé Biscuit à l'avoine Pain bio	**Continent d'Amérique** Bâtonnets de concombres et carottes sauce Ranch Émincé de boeuf au sirop d'érable Potatoes Chou à la vanille parfum pop corn Pain bio
Lundi 19 Oct. 2026	**Mardi 20 Oct. 2026**	**Mercredi 21 Oct. 2026**	**Jeudi 22 Oct. 2026**	**Vendredi 23 Oct. 2026**
Vacances de la Toussaint Salade de pâtes trois couleurs aux tomates Rôti de veau sauce champignon Gratin de brocolis Vache qui rit Fruit cru Pain bio	**Vacances de la Toussaint** Crème de foie et cornichon Filet de colin sauce à l' oseille Quinoa gourmand Petits filous fruités Pain bio	**Vacances de la Toussaint** Tomate et mozzarella Paupiette de dinde sauce curry Epinards à la crème Eclair au chocolat Pain bio	**Vacances de la Toussaint** **Menu Alternatif** Batavia au maïs Omelette maison Pommes de terre sautées St Nectaire AOP Compote Pain bio	**Vacances de la Toussaint** Salade de blé aux dés de mimolette Sauté de poulet Petits pois Fromage Pain bio
Lundi 26 Oct. 2026	**Mardi 27 Oct. 2026**	**Mercredi 28 Oct. 2026**	**Jeudi 29 Oct. 2026**	**Vendredi 30 Oct. 2026**

SIRC: établissement bio engagé niveau 2 - Allergènes, valeurs nutritives, provenances des viandes, changements de dernière heure...: infos sur cuisinecentralevillement.fr

Syndicat intercommunal de restauration collective de Ruelle-sur-Touvre et de l'Isle d'Espagnac

Octobre 2026

Menus « Maternelles »

Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint **Menu Alternatif**	Vacances de la Toussaint	Vacances de la Toussaint **Menu halloween**
Rillettes de sardine au citron Emincé de dinde au curry Riz Yaourt aromatisé Pain bio	Taboulé Poisson meunière et citron Chou fleur gratiné Mimolette Fruit cru Pain bio	Radis, beurre Pâtes Aux haricots rouges à la Mexicaine Edam Fruit cru Pain bio	Céleri rémoulade Blanquette de veau Duo de carottes persillées Gâteau basque Pain bio	Velouté de butternut Saucisses de Francfort Purée de patate douce Fromage blanc confiture Pain bio

SIRC: établissement bio engagé niveau 2 - Allergènes, valeurs nutritives, provenances des viandes, changements de dernière heure...: infos sur cuisinecentralevillement.fr