

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes filet de poulet sauce tandoori <i>batonnets mozzarella</i> chou-fleur persillé et pdt gouda à la coupe fruit frais BIO #	taboulé falafels et sauce blanche ciboulette haricots verts BIO (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais	salade verte vinaigrette au curry sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>garniture mexicaine végété</i> riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	betteraves BIO vinaigrette rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>galette de légumes façon ratatouille et mayonnaise</i> frites petit suisse aux fruits BIO fruit frais	achard au chou rouge haché au cabillaud épinards au gratin et pépinettes saint paulin tarte au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine aux œufs gélifié parfum vanille nappé caramel fruit frais	baguette pâte à tartiner lait nature compote de pomme	cake rocher framboise petit fromage frais sucré fruit frais	croissant frais barre chocolat x2 spécialité pomme ananas	baguette confiture fraise yaourt sucré fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO	<i>Halloween</i> carottes râpées aux olives noires
sauté de bœuf VBF sauce mironton <i>boulettes de blé façon thai</i>	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i>	hot dog *(saucisse knack*) et ketchup <i>végé</i>
brunoise de légumes et macaroni	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	pommes ricanantes
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	edam à la coupe	camembert	petit fromage frais arôme
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	moelleux orange local circuit court sirop de fraise
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake aux pommes à la coupe local cc fromage frais sucré poire au sirop	baguette fromage tranchette jus de fruit produit laitier frais	baguette confiture abricot fruit frais lait nature + choco en poudre	moelleux saveur chocolat lait nature spécialité pomme mirabelle	baguette barre chocolat lait fruit frais produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre