

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

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

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 <i>tarte méditerranéenne</i>	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	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	<i>moelleux orange local circuit court</i> <i>sirop de fraise</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
ke aux pommes à la coupe local fromage frais sucré poire au sirop	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot fruit frais	moelleux saveur chocolat lait nature spécialité pomme mirabelle	baguette barre chocolat lait fruit frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

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

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

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

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