

MENUS • OCTOBRE 2025

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 octobre	Tomates Cordon bleu Haricots verts Fromage blanc coulis	Rillettes cornichon Poulet rôti Céréales ♥ Fromage et fruit	Betteraves Poisson Légumes verts Riz au lait	Concombre Riz façon risotto Brownie 🌿	Salade de pâtes, jambon et maïs Steak haché Carottes ♥ Fromage et fruit
Du 13 au 17 octobre	Feuilleté aux champignons Omelette Salade ♥ Fromage ♥ Compote et biscuit 🌿	Salade cœur de palmier et maïs Escalope de dinde Poêlée forestière Glace	Salade Kebab Frites Fruit	Crudités Noix de porc au miel ♥ Haricots beurre Choux chantilly	Menu Challenge
Du 20 au 24 octobre	Carottes à l'orange Paupiette Courgettes Petit suisse et biscuit	Rosette Boulettes de bœuf Purée de courge ♥ Fromage et fruit	Salade verte Burger montagnard Glace 🌿	Betteraves Poisson à l'ail ♥ Brocolis ♥ Fromage Gaufre	Salade d'endives au comté Rôti de dinde Ratatouille Feuilleté aux pommes
Du 27 au 31 octobre	Céleri remoulade Poisson pané Purée de carottes Mousse aux fruits rouges	Mousse de canard Boulettes d'agneau Légumes tajines Fruit	Repas mexicain préparé par les enfants du Pôle Enfance Jeunesse 🌮	Concombre Lasagnes chèvre courgettes Poire pochée au chocolat 🌿	Salade aux noix Parmentier de canard ♥ Fromage et fruit

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

🌿 Produits issus de l'agriculture biologique

🌿 Repas végétarien

Vacances scolaires