



MENUS SCOLAIRES OCTOBRE 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution

MENU VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10 octobre 2025	ŒUFS DURS MAYONNAISE BOULETTES DE BLÉ TOMATES BASILIC SEMOULE YAOURT FRUIT	CHOU ROUGE KNACK DE VOLAILLE FRITES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POMELOS ROSE ROTI DE VEAU MÉLANGE DE LÉGUMES YAOURT BISCUIT	CÈLERI RÉMOULADE PAVÉ DE COLIN BLÉ FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE	RADIS AU BEURRE PAUPIETTE DE LAPIN CAROTTES RONDELLES YAOURT FRUIT
Du 13 au 17 octobre 2025	SURIMI MAYONNAISE ROTI DE DINDE DUO DE COURGETTES YAOURT FRUIT	PASTÈQUE SAUTÉ DE BŒUF POMMES DE TERRE FROMAGE COMPOTE	PÂTÉ EN CROUTE RICHELIEU* FILET DE POISSON RATATOUILLE FROMAGE TARTE NOIX DE COCO	TOMATES QUENELLES NATURE PÂTES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES FILET DE POULET POÊLÉE DE LÉGUMES YAOURT FRUIT
Du 20 au 24 octobre 2025	CONCOMBES ESCALOPE DE DINDE PANÉE PETIT POIS CAROTTES YAOURT BISCUIT	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT FRUIT	SALAMI DANOIS* BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE FRUIT	CHOU BLANC MAYONNAISE PAVÉ DE POISSON NAPOLITAINE BOULGOUR FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS	MELON JAUNE CROQUE FROMAGE JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT ÉCLAIR VANILLE
Du 27 au 31 octobre 2025	GALANTINE DE VOLAILLE FILET DE LIEU BROCOLIS FROMAGE FRUIT	TERRINE DE LÉGUMES TORTELLINIS AUX FROMAGES YAOURT FRUIT	DUO MAÏS TOMATES HACHÉ DE VEAU RISSETTI FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT	ENDIVES AUX NOIX ET EMMENTAL ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS YAOURT COMPOTE	VELOUTÉ DE POTIRON POULET CORN FLAKES GRATIN DE LÉGUMES AU MASCARPONE PETIT SUISSE DONUTS HALLOWEEN



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien