

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 :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

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 : tarte aux pommes à la coupe local fromage frais sucré <u>fruit frais</u></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 : baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p>poêlée de colin doré au beurre <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 : baguette confiture abricot fruit frais</p>	<p>tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i></p> <p>riz</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters : moelleux saveur chocolat lait nature spécialité pomme mirabelle</p>	<p><i>Halloween</i></p> <p>gouters : 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable