

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	radis beurre	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)	paupiette au veau sauce façon marengo	jambon* CE2 <i>boulettes végétales BBC</i>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo	blé doré	endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais	fruit frais	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture prune fromage frais sucré	baguette fromage tranchette fruit frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de fruit	céréales lait nature compote pomme	baguette beurre et miel 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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Vaiana</i> salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert) cubes de colin d'Alaska sauce curry coco riz BIO yaourt BIO parfum vanille ananas frais BIO #	<i>Menu Ratatouille</i> velouté poireaux pdt omelette à la ciboulette blé doré et ratatouille emmental tourteau fromager	<i>Menu Belle et Clochard</i> tomates mozarella boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise spaghetti petit fromage frais arôme raisin blanc	<i>Menu Chicken Run</i> œufs durs BIO sauce cocktail nuggets BIO duo petits pois et maïs crème anglaise œuf à la neige	<i>Menu Pumbaa</i> rôti de porc* sauce marrons et pommes tarte aux poireaux duo flageolets et carottes fromage ovale crème dessert couleur verdâtre
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
rocher coco local circuit court petit fromage frais arôme nectar de fruits exotiques	baguette barre chocolat lait fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme cassis	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	tarte aux écorces d'orange à la coupe local circuit court fromage frais nature miel

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 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes filet de poulet sauce tandoori 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 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 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	Halloween
sauté de bœuf VBF sauce mironton	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate	
brunoise de légumes et macaroni	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	edam à la coupe	camembert	
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake aux pommes à la coupe local co 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 :

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