

# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



## DU 06 AU 31 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>3 février</b> Salade de l'acropole Poulet grand-mère Macaroni Entremet vanille	<b>7 octobre</b> Riz niçois Blanquette de veau Carottes vichy Camembert Banane	<b>8 octobre</b> Tomates au basilic Rôti de porc Pommes sautées Salade de fruits	<b>9 octobre</b>  Carottes mimosas Parmentier de maïs et pomme de terre St paulin Œuf au lait	<b>10 octobre</b> Sardines à l'huile Chipolatas Petits pois Salade verte Poire
<b>13 octobre</b> Salade de crudités à la menthe Spaghetti Bolognaise Gouda Pêche	<b>14 octobre</b>  Salade cajun Gratin de boulgour aux courgettes Tarte aux fruits	<b>15 octobre</b> Salade de pdt cervelas Sauté de dinde au curry Haricots verts sautés Salade verte Yaourt sucré	<b>16 octobre</b> Salade du meunier Poisson beurre blanc Brocolis Mimolette Prunes	<b>17 octobre</b> Tomate vinaigrette Goulash Gratin dauphinois Pommes cuites
<b>20 octobre</b> Maquereaux à la tomate Sauté de porc au basilic Haricots beurre Emmenthal Kiwi	<b>21 octobre</b> Radis beurre Sauté de bœuf Coquillettes Salade Yaourt aux fruits	<b>22 octobre</b> Betteraves / maïs Poisson sauce normande Semoule Salade Flan pâtissier	<b>23 octobre</b>  Salade de lentilles Omelette nord sud Ratatouille Tome noire Raisin	<b>24 octobre</b> Carottes râpées au citron Poisson dugléré Riz pilaf Entremet chocolat
<b>27 octobre</b>  Potage Tartiflette Salade Poire	<b>28 octobre</b> Salade caliméro Lasagnes aux pois cassés Salade Fromage blanc	<b>29 octobre</b> Salade paysanne Paupiette dijonnaise Frites Glace	<b>30 octobre</b> Soupe à l'oignon Filet de dinde poivre vert Salsifis au gratin Camembert Bananes	<b>Vendredi 31 octobre</b> Céleri à la brésilienne Poisson à l'oseille Pommes persillées Saint nectaire Yaourt nature

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux  
 62% de produits sous label de qualité



Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et  
 100% sont préparés sur place.