

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	taboulé	salade verte vinaigrette au curry	betteraves BIO vinaigrette	achard au chou rouge
filet de poulet sauce tandoori	falafels et sauce blanche ciboulette	sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>sauté de dinde sauce mexicaine</i>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	haché au cabillaud
chou-fleur persillé et pdt	haricots verts BIO (ail et persil)	riz et haricots rouges (séparés)	frites	épinards au gratin et pépinettes
gouda à la coupe	fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit suisse aux fruits BIO	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	tarte au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine aux œufs gélifié parfum vanille nappé caramel	baguette pâte à tartiner lait nature	cake rocher framboise petit fromage frais sucré	pain au lait 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 :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

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)	<u>salade haricots verts sauce mimosa</u>	velouté de légumes BIO	<i>Halloween</i> carottes râpées aux olives noires
sauté de bœuf VBF sauce mironton	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate	hot dog *(saucisse knack*) et ketchup <small>hot dog saucisse volaille et ketchup</small>
brunoise de légumes et macaroni	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	pommes ricanantes
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	edam à la coupe	camembert	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	<i>moelleux orange local circuit court</i> <i>sirop de fraise</i>
gouters : ke aux pommes à la coupe local fromage frais sucré	gouters : baguette fromage tranchette jus de fruit	gouters : baguette confiture abricot fruit frais	gouters : moelleux saveur chocolat spécialité pomme mirabelle	gouters : 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
---	---	--	--	--