



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 au 31 octobre 2025

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de blé emmental et maïs vinaigrette	Tomates HVE vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de riz bio façon niçoise	Concombre HVE vinaigrette
Salade de cervelas à l'échalote	Duo de palmier et maïs vinaigrette	Batonnets de surimi sauce mayonnaise	Champignons à la grecque	Nems aux légumes
Paupiette au veau sauce aux épices espagnoles	Patates douces à la crème	Pilon de poulet	Gratin de colin MSC et moules	Jambon issu de porc label rouge
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	Frites au four CE2 et ketchup/mayonnaise	et pommes de terre bio locales	Chou fleur CE2 persillé
Lentilles BIO au jus	Brunoise de légumes	Ratatouille niçoise	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Flageolets aux oignons
Yaourt nature sucré bio	Edam bio	Petit Moulé ail et fines herbes	Gouda bio	Coulommiers
Pomme bio	Flan vanille	Cocktail de fruits	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Batavia CE2 et croûtons vinaigrette	Carottes rapées bio locales vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade de pommes de terre échalote et persil	Tomates HVE vinaigrette
Poireaux vinaigrette	Salade d'agrumes	Rillettes de thon	Salade de pois chiche au chorizo	Salade Tex Mex
Flan au fromage (oeuf MEA)	Roti issu de porc Label Rouge à la moutarde	Colombo de poulet	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volaille sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Printanière de légumes CE2	Epinards branche CE2 béchamel	Jeunes carottes CE2 persillées
Piperade de légumes	Poêlée de champignons et brunoise de légumes	Tortis au beurre	Pommes vapeur	Semoule au jus
Vache qui rit	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire CE2	Tomme grise	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Poire HVE	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du Goût : du fromage à tous les étages

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Taboulé à la semoule bio	Betteraves bio locales et fêta au vinaigre de framboise	Salade de pâtes bio locales à la tomate	Potage potiron à la vache qui rit	Salade coleslaw bio
Crevettes mayonnaise	Oeufs durs mimosa	Salade de mèche au bleu et noix vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles bio aux lardons
Emincé de cuisse de poulet sauce kebab	Colin MSC sauce citron	Pizza trois mozzarella/fromage à raclette/emmental	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce au bleu
Gratin de carottes CE2 au cheddar	Riz bio créole	Salade verte et croûtons à l'ail vinaigrette	Chou fleur persillé CE2	Pommes noisette
Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Vache qui rit	Macaronis au beurre	Tian de légumes
Gouda bio	Biscuit solidaire Sookie		Camembert bio	Saint Paulin
Pomme bio locale	Fromage blanc sucré CE2	Purée pomme fraise HVE	Poire HVE	Gâteau au fromage blanc et fruits rouges

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements