

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – OCTOBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du  
29 sept. au 3  
octobre

Betteraves mimosa  
Panés de blé  
Haricots verts  
Ile flottante

Feuilleté du pêcheur  
Paupiettes de veau  
Gnocchis  
Camembert  
Cocktail de fruits

Riz au thon  
Escalope de dinde  
Petits pois  
Crème de fromage  
Glace

*Radis beurre*  
*Boule au bœuf*  
*Purée de betteraves*  
*Crème framboise et litchis*

Macédoine  
Poisson  
Printanière de légumes  
Emmental  
Fruit de saison

Semaine du  
6 au 10  
octobre

Carottes râpées  
à l'orange  
Cassoulet  
Chèvre  
Pomme cuite à la confiture

Piémontaise  
Poisson pané  
Chou romanesco  
Mimolette  
Fruit de saison

Mousse de foie  
Lasagne bolognaise  
Salade  
Mousse au chocolat  
Biscuit

Blé jambon tomate  
Pilon de poulet  
Légumes tajine  
Suisse nature sucré

*Velouté de lentilles corail au lait de coco*  
*Canard à l'orange*  
*brunoise duo de carottes aux épices*  
*Dessert mangue passion*

Semaine du  
13 au 17  
octobre

Salade de pâtes  
Poisson en sauce  
Ratatouille  
Fromage blanc

Betteraves mimosa  
Blanquette de dinde  
Riz  
Maasdam  
Crème pralinée

Haricot vert vinaigrette  
Nuggets de blé  
Purée de petits pois  
Crème de fromage  
Fruit de saison

Taboulé de la mer  
Jambon grill  
Gratin de chou-fleur  
Liégeois chocolat

Sardine au beurre  
Kébab  
Frites  
Gouda  
Fruit de saison

Semaine du  
20 au 24  
octobre

Céleri rémoulade  
Chipolatas  
Lentilles  
Flan nappé au caramel

Blé surimi tomate  
Poisson  
Duo de carottes  
Tome blanche  
Fruit de saison

Potage de légumes  
Steak haché  
Haricot plats  
Riz au lait

P-de-terre tomate emmental  
Oeuf béchamel  
Epinards  
Mousse au chocolat blanc

Radis beurre  
Emincé de dinde  
à la crème - Pâtes  
Crème de fromage  
Fruit de saison

Semaine du  
27 au 31  
octobre

Macédoine  
Pâtes au fromage  
Salade  
Yaourt aromatisé

Chou fleur mimosa  
Noix de joue de porc  
Légumes  
Emmental  
Fruit de saison

Potage de tomate  
Boule au boeuf  
Flageolets  
Crème à la vanille

Perle jambon maïs  
Poisson pané  
Brocolis  
Fromage  
Fruit de saison

Carottes râpées  
Cordon bleu  
Purée  
Fromage  
Dessert d'Halloween

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Menu végétarien

Label Rouge  
Produit de qualité supérieur

Bleu, Blanc, Coeur  
Produit démarche agricole et alimentaire durable

Local (Pays de la Loire)

Les menus peuvent varier selon les arrivages, la disponibilité des produits et certains imprévus, afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement issues de l'UE.



Vacances de la Toussaint