

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

Octobre ROSE

*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

LA SEMAINE DU GOUT

*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 supérieure

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.

