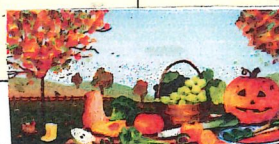


RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS D'OCTOBRE 2025

Permanence pour le paiement de la Cantine et de la Garderie du mois de Septembre, JEUDI 2 et VENDREDI 3 OCTOBRE 2025 dans la Garderie



		JEUDI 2	VENDREDI 3
		Tomates Bio en salade Tortillons en carbonara végétale Salade Compote tous fruits Pompon cœur cacao	Salade piémontaise Filet de colin à la tomate Choux fleur Bio béchamel Tarte aux pommes Fruit
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Taboulé Bio au surimi Steak haché grillé Duo d'haricots persillés Bio Yaourt vanille bio Gaufrettes	Concombres en salade Hachis Parmentier végétarien maison Salade Yaourt fermier local Fruit	Velouté à la tomate et ses lettres Cuisse de poulet rôti AOP Petits pois Bio Edam Cocktail de fruits	Cèleri rémoulade Sauté de porc AOP aux champignons Coquillettes Cantal AOP Compote
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Pâté de campagne Spaghettis bolognaise Salade Tomme Catalane AOP Fruit	Carottes râpées Bio Rôti de porc AOP sauce forestière Purée de pois cassés Flan maison Bio Biscuits	Velouté de potiron Bio Sauté de veau aux olives Riz pilaf Gouda Bio Fruits au sirop	Menu d'Halloween Salade d'endives, carottes et gouda Tortilla aux deux patates Mélange de curcubitacées et carottes Mimolette Beignet aux pommes



Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dès que possible des maraichers locaux.

Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.

Le Bœuf origine France est fourni par les Éleveurs Girondins. Les steaks hachés sont d'origine France.

Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.

Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.



Menu Végétarien

