



Restaurant scolaire
4 rue du Civoir
Tél. : 05 55 00 18 13

MENU OCTOBRE 2026

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
haricots verts vinaigrette nuggets de volaille poêlée de légumes mimolette fruit de saison bio*	carottes râpées nem aux légumes dashl de lentilles corail fromage blanc/granola maison	concombres vinaigrette escalope de volaille épinards à la crème fromage AOP* pastèque	céleri rémoulade rôti de dinde forestier semoule fruit de saison *	salade de riz poisson frais curry coco choux fleur persillade babybel fromage blanc*
lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
tarte au fromage gnocchis à la tomate haricots beurre St Paulin* fruit de saison*	concombres fromage blanc paupiette de volaille pommes roosties yaourt nature*	wrap jambon crudité maison escalope de dinde poêlée de légumes salade de fruits	terriner de volaille poisson pané riz pilaf semoule à la vanille	carottes râpées* sauté de veau au curry ébly Cantal AOP* compote
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
haricots verts vinaigrette omelette à la tomate dahl de lentilles corail Edam* fruit de saison*	tomates à l'échalote jambon braisé épinards à la crème beignet framboise	salade chèvre chaud/lardons saumon grillé courgettes sautées chavroux yaourt noix de coco	taboulé maison cuisse de poulet au jus petits pois vapeur* glace	salade aux noix cordon bleu carottes à la crème pomme du limousin*
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
rillettes et cornichon émincé de porc sauce soja lentilles aux oignons fromage AOP* fruit de saison bio*	betteraves vinaigrette paupiette à l'origan gratin dauphinois tarte aux pommes	feuilleté fromage lieu à la bordelaise courgettes sautées yaourt nature*	carottes râpées cordon bleu frites yaourt aromatisé	salade de chèvre chaud nems de légumes carottes glacées au miel fromage bio* compote
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
tomates à l'échalote sauté de dinde basquaise riz fromage AOP* poire*	salade de pâtes au pesto poisson meunière épinards à la crème éclair au chocolat	salade, croûtons et emmental poulet rôti frites banane	tarte au fromage aubergines à la parmigiana haricots verts et marrons six de savoie fruit de saison bio*	crème de potiron bœuf bolognaise pâtes yaourt nature*

Vert= Bio



Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

Rouge = Produits de qualités et durables (Label Rouge, AOP, IGP, HVE, écolabel pêche durable...)

Bleu = Produits Locaux



(rayon 150 km) et issus d'agriculture raisonnée

Pdt = pommes de terre H = haricots

* Aide EU à destination des écoles

