

CANTINE SCOLAIRE D'ORCHAISE

MENU OCTOBRE 2025

JEUDI 02

Salade verte
Aiguillettes de dinde (VF)
Mélange de céréales
Saint Moret
Compote de pommes

VENDREDI 03

« Repas végétarien »
Pané de blé/épinards
Purée de potiron (CE2)
Chanteneige
Fruit de saison

LUNDI 06

Boules de bœuf (BF)
Blé (CE2)
Camembert
Fruit de saison

MARDI 07

« Repas végétarien »
Betteraves rouges (Label rouge)
Raviolins au fromage
Entremets au chocolat
Fruit de saison

JEUDI 09

Mâche vinaigrette
Filet de cabillaud (MSC)
Riz basmati
Vache qui rit
Fruit au sirop

VENDREDI 10

Nem au poulet (VF)
Petits pois (CE2)/carottes
Mini pavé d'Affinois
Fruit de saison

LUNDI 13

Carottes râpées
Sauté de dinde (VF)
Haricots blancs (CE2)
à la tomate
Pont l'Évêque (AOP)
Compote

MARDI 14

« Repas végétarien »
Potage vermicelles
Poissonnette panée
Haricots verts (CE2)
Chavroux
Fruit de saison

JEUDI 16

Radis beurre
Emincé de bœuf (BF)
Purée de carottes (CE2)
Fromage blanc
Sablé chocolat*

VENDREDI 17

Cervelas (PF)
Pavé de saumon (MSC)
Coquillettes (HVE)
Emmental
Fruit de saison

MENU ETABLI SELON LES RECOMMANDATIONS DE LA LOI EGALIM N° 2018-938 DU 30/10/2018



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

Produit issu de la loi Egalim
CE2 : Certification environnementale niveau 2
HVE : Haute valeur environnementale



Produit issu de l'Agriculture Biologique



(BBC)

Le pain servi chaque jour est BIO * Boulangerie GAVEAU ORCHAISE



Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Œufs de France