

OCTOBRE 2025

DU 6 AU 10



tri des déchets lutte contre le gaspillage

THEMATIQUE

entrées

code allergènes

plat

code allergènes

accompagnement

#VALEUR!

laitage

code allergènes

dessert

code allergènes

PROVENANCE DES VIANDES

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
		PIC NIC		PROVENCE
CAROTTES RAPÉES 10 	MACEDOINE DE LEGUMES 3,1,10 BOULETTES SAUCE TOMATE 	FEUILLETÉ FROMAGE 1,7 BEIGNETS CALAMAR 14 PURÉE DE LEGUMES 7 	SALADE ET MOZZARELLA 10 QUENELLES RIZ 1 	PIZZA CHEVRE MIEL BOUILLABaisse DE PETITS POIS 1,3,14 ŒUF MOLLET 7 FRUIT 7
CHIPOLATAS	PATES 1,3 EMMENTAL RAPÉ 7	FRUIT	FLAN CAMEL 1,3,7	
LENTILLES AU JUS				
FROMAGE 				
RAISIN BLANC				
		France	France	

Tout nos plats  sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN

aliment issu de
l'agriculture
biologique

préparé et élaboré
dans notre cuisine

agriculture a
vocation santé

niveau de qualité
superieur

né, élevé, abattu
en France



liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

OCTOBRE 2025

DU 13 AU 17

SEMAINE DU GOUT: AUTOUR DU MONDE

Durant toute la semaine, le restaurant scolaire accueillera et proposera à tous les enfants des 2 écoles un petit déjeuner thème "à la ferme"



tri des déchets



lutte contre le gaspillage

THEMATIQUE	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	OCTOBRE ROSE	OCEANIE	AMERIQUE	AFRIQUE VEGETARIEN	ASIE
<u>entrées</u>					
<u>code allergènes</u>					
<u>plat</u>	BURGER ROSE	FISH	QUESADILLAS AU POULET	CHAKALAKA (mijoté de haricots)	PORC AU CAREMEL
<u>code allergènes</u>	1,3,14	1,3,4	1,3,7		
<u>accompagnement</u>	FRITES DE PATATES DOUCES	AND CHIPS	SALADE VERTE	RIZ	NOUILLES CHINOISES
<u>#VALEUR!</u>	7		10		
<u>laitage</u>		SAUCE AUX HERBES			
<u>code allergènes</u>	7	7			
<u>dessert</u>	FROMAGE BLANC A LA FRAISE	FRUITS EXOTIQUES AU SIROP	GATEAU A L'ANANAS	MOUSSE CHOCOLAT	RIZ AU LAIT COCO
<u>code allergènes</u>			1,3,7	1,3,7	7
<u>PROVENANCE DES VIANDES</u>					

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
supérieur



né, élevé, abattu
en France



OCTOBRE 2025 VACANCES DU 20 AU 24

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
THEMATIQUE					PIC NIC
<u>entrées</u>	TOMATES EN SALADE	CELERI RÉMOULADE	SALADE COMPOSÉE	SALADE ET CROUTONS	CHIPS
<u>code allergènes</u>	10	3,9,10	10,00	1,1	
<u>plat</u>	STEAK HACHÉ	COLIN PANÉ	PIZZA AU FROMAGE	TARTIFLETTE	SALADE DE PATES
<u>code allergènes</u>		1,3,4	7,12	7,12	1,3,4
<u>accompagnement</u>	FRITES	RIZ CITRONNÉ			
<u>#VALEUR!</u>		7			
<u>laitage</u>	FROMAGE			YAOURT	FROMAGE
<u>code allergènes</u>	7			7	7
<u>dessert</u>	FRUIT	TARTE AUX POMMES	COMPOTE LIEGEOISE	FRUIT	COMPOTE ET BISCUIT
<u>code allergènes</u>		1,3,7	7		1,3,7
<u>PROVENANCE DES VIANDES</u>					

Tout nos plats  sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France






s lutte contre **e des aller**

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques



OCTOBRE 2025 VACANCES
DU 27 AU 31



s lutte cont
e des aller

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

THEMATIQUE

- entrées
- code allergènes
- plat
- code allergènes
- accompagnement
- #VALEUR!
- laitage
- code allergènes
- dessert
- code allergènes
- PROVENANCE
DES VIANDES

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
				HALLOWEEN	PIC NIC
	QUICHE AU FROMAGE 1,3,7	BETTERAVE 10	CAROTTES RAPÉES 10	TAPENADE ET LÉGUMES	CHIPS
	FILET DE POULET	COLIN MEUNIERE	BOULETTES SAUCE TOMATE 1,3,4	CORDON BLEU	SALADE DE POMMES DE TERRE
	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE	RIZ	PUREE	GRATIN DE POTIRON POMMES DE TERRE	FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	FROMAGE	MOELLEUX CHOCOLAT 1,3,7	COMPOTE BISCUIT

Tout nos plats  sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France

