

MENU

SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

ENTRÉE Choux fleurs **1** sauce cocktail
PLAT Steak haché **1**
Frites fraîches
DESSERT Yaourt nature sucre **1·2**

MARDI

ENTRÉE Carotte et panais rapée **1·2**
PLAT Lasagne v hiver
DESSERT Boule de glace vanille **1·2**

MERCREDI

ENTRÉE Salade endives et mimolette
PLAT Pâtes **1** façon bolognaise
DESSERT Compote pomme maison **1·2**
GOÛTER Pain, confiture fraise

JEUDI

ENTRÉE Champignon crème ciboulette
PLAT Roti de porc **1·2**
Flageolets bio **1**
FROMAGE Cantal **3**
DESSERT Poire au caramel au beurre salé

VENDREDI

ENTRÉE Taboulé **1**
PLAT Filet de poisson **7**
Fondue de poireaux à la crème **1·2**
FROMAGE Brie **3**
DESSERT Fruit de saison **1**



1. LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANÇAISE



2. PRODUITS LOCAUX



3. LABEL APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



4. LABEL APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE



5. LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



6. LABEL ROUGE



7. CONSEIL POUR LA BONNE GESTION DES MERS

Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.



