SIRP BALIZAC & SAINT LEGER

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 5 au 30 octobre 2026



	Du 5 au 9 octobre	qualité	Du 12 au 16 octobre	qualité	Du 19 au 23 octobre	qualité	Du 26 au 30 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Emmental Liégeois		*La Bretagne* Carottes râpées **Marmite du pêcheur au cidre** **Poêlée Bretonne** Coulommiers **Crêpes au sucre**		**Bonnes vacances**		**Bonnes vacances**	
MARDI	**Repas végétarien** Pastèque Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Cocktail de fruits		*La Provence* **Soupe de poisson & croûtons** **Poulet aux olives** Riz pilaf Vache Picon Fruit frais de saison		**Bonnes vacances**		**Bonnes vacances**	
JEUDI	Salade coleslaw Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison		*Le Pas de Calais* Betteraves échalottes **Tarte au maroilles** Salade verte **Crème aux spéculoos**		**Bonnes vacances**		**Bonnes vacances**	
VENDREDI	Batavia-croûtons-maïs Echine de porc Purée de potiron Gouda Eclair au chocolat		*L'Alsace* **Salade de cervelas** **Roïgebrageldi** *(cocotte de pommes de terre au lard)* Fromage Compote de pommes		**Bonnes vacances**			

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"

Origine des produits:

FRAIS

IGP

AOP

MSC

Bleu Blanc Coeur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La Ferme BODART