

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>filet de poulet sauce tandoori <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>chou-fleur persillé et pdt</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>taboulé</p> <p>falafels et sauce blanche ciboulette</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>galette de légumes façon ratatouille et mayonnaise</i></p> <p>frites</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>achard au chou rouge</p> <p>haché au cabillaud</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>tarte au chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>madeleine aux œufs gélifié parfum vanille nappé caramel jus de fruit</p>	<p>baguette pâte à tartiner lait nature</p>	<p>cake rocher framboise petit fromage frais sucré fruit frais</p>	<p>pain au lait barre chocolat x2 spécialité pomme ananas</p>	<p>baguette confiture fraise yaourt sucré</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce mironton <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>brunoise de légumes et macaroni</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>like aux pommes à la coupe local fromage frais sucré poire au sirop</p>	<p>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis BIO sauce blanche</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>petits pois CE2 (carottes)</p> <p>edam à la coupe</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture abricot fruit frais</p>	<p>tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i></p> <p>riz</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>moelleux saveur chocolat lait nature spécialité pomme mirabelle</p>	<p><i>Halloween</i></p> <p><i>carottes râpées aux olives noires</i></p> <p><i>hot dog *(saucisse knack*) et ketchup végété</i></p> <p><i>pommes ricanantes</i></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>sirop de fraise</i></p> <p>gouters :</p> <p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---