



MOIS Octobre 2025

*Aide laitages, fruits et légumes UE

LUNDI 6	MARDI 7 Menu des CE1 B	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Macédoine Fricassée de poulet aux agrumes Petits pois Fromage * Fruit de saison* GOUTER : Pain céréales/beurre/fruit	Concombres à la crème Fish and Chips Gruyère Salade de fruits GOUTER : Pain de mie/compote/lait	Salade de pâtes Nuggets de blé Purée de butternut Ananas rôti aux épices GOUTER : Gâteau maison/lait/fruit	Pomelos Sauté de coin-coin Poêlée céréales p'tits légumes Salade Yaourt* GOUTER: Brioche /fruit/ fromage blanc	Mousse de betteraves Retour de pêche et sa sauce rose Riz aux pétales de rose Bavarois framboise GOUTER : Céréale/lait
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
SEMAINE DU GOUT				
PACA	OCCITANIE	HAUTE-SAVOIE	BRETAGNE	PAYS DE LA LOIRE
Salade provençale Tian de légumes Riz de Camargue Flan de courge à la niçoise GOUTER : Baguette /beurre/ fruit	Cœufs mimosa Cassoulet Tomme des Pyrénées Pommes du Tarn en compote GOUTER : Baguette maïs/miel/lait	Salade savoyarde (noix, croûtons, fromage) Croziflette Salade verte Tarte au myrtille GOUTER : Pain au chocolat/lait/fruit	Rillettes de sardines Galette (jambon) Salade verte Crêpe au sucre GOUTER : Boule blanche/fromage/fruit	Salade Nantaise (pommes de terre, thon, échalottes) Poisson sc beurre blanc Fondue de poireaux Fromage blanc et son petit beurre Nantais GOUTER : Pain au lait/chocolat/lait
LUNDI 20	MARDI 21 Menu coréen	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
betteraves Carbonara vèg Pâtes Fromage Fruit de saison* GOUTER : Baguette épeautre/ fromage/fruit	Salade de chou coréenne Bulgogi de poulet Légumes sautés / Riz Cheese cake Yuzu GOUTER : Boule coco / crêpes coréennes / Gâteau éponge	Concombres et carottes bulgare Gratin de pâtes aux lentilles et légumes Fromage Gaufre Liégeoise GOUTER : Pain brioché/confiture/lait	Potimarron râpé Enchiladas Salade* Flan de citrouille GOUTER : Cake/Jus de fruits	Cèleri râpé d'automne Brandade de poisson aux petits légumes Fromage Fruit de saison* GOUTER : Baguette/compote/lait
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Salade de maïs Omelette Baveuse Nouilles sautées Fromage Fruit de saison GOUTER: Baguette complète/ beurre/compote	Betterave normande Hachis de volaille Salade verte Crumble aux pommes GOUTER: Baguette/confiture/lait	Manger avec les mains GOUTER: Pain brioché/pâte à tartiner/lait	Carottes râpées Burger d'halloween Frites de patates douces Donuts GOUTER: Baguette/fromage frais/fruit	Samoussa légumes Côte de porc Lentilles Yaourt GOUTER: Gâteau maison/lait/fruit

Le restaurant scolaire n'est pas en mesure de faire face aux régimes alimentaires particuliers. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaires avérées (certificat médical d'un allergologue), un projet d'accueil individualisé (PAI) doit être réalisé avec l'école, les services d'accueil collectif de mineurs et un mé-



L'engagement qualité du restaurant scolaire :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés, avec des produits frais et des viandes d'origine française.

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus, pour faute de livraison notamment.



Les produits issus de l'agriculture biologique sont écrits en « verts »



Écolabel « Pêche Durable »



Menu végétarien



L'Appellation d'Origine Protégée « AOP »



Label Rouge



Haute valeur environnementale « HVE »



Bleu-Blanc-Cœur « BBC »

