

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages		<b>céleri BIO rémoulade</b>	macédoine
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)		tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>			<b>semoule BIO</b>
<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	fromage frais arôme		<b>chaource AOP #</b>	bûche au lait de mélange
<u>biscuit</u>	<b>fruit frais BIO #</b>		spécialité pomme fraise	banane

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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes <b>BIO</b>	radis beurre		tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)		<b>jambon* CE2</b>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
			<i>rôti de poulet froid</i>	
<b>pommes de terre BIO persillées</b>	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo		endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>		yaourt sucré	fromage à tartiner
<b>fruit frais BIO #</b>	galette bretonne		fruit frais	liégeois parfum chocolat

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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p>	<p>velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>		<p><b>œufs durs BIO sauce cocktail</b></p> <p><b>nuggets BIO</b></p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon, mayonnaise) salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>rôti de porc* sauce marrons et pommes rôti de poulet sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</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