

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU MERCREDI 1ER AU VENDREDI 3 OCTOBRE 2025

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
		SALADE VERTE AUX CROUTONS ET FETA 		SALADE DE TOMATES AUX DES D'EMMENTAL 
		CORDON BLEU DE DINDE 	PAS DE SERVICE	CHIPOLATAS 
		CORDON BLEU VEGETAL 		FILET DE POISSON MEUNIERE 
		HARICOTS BEURRE 		PUREE DE POTIRON 
		YAOURT BRASSE A LA FRAISE  		FROMAGE BLANC SUCRE 
		PAIN BIO  		
		PAIN BIO  	BRIOCHE  	PAIN AU LAIT 
		BATON CHOCOLAT  	POMME 	YAOURT A BOIRE A LA VANILLE 
 Céréales contenant du gluten  Fruits à coque  Céleri	 Lait  Graines de sésame  Crustacés	 Oeufs  Anhydride sulfureux et sulfites  Mollusques Substitution	 Poissons  Moutarde  Lupin Menu VEGE	 Soja  Arachides Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 OCTOBRE 2025

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
	BETTERAVES BIO 	POTAGE DE POTIRON 	COLESLAW 	
EMINCE DE DINDE 	FILET MEUNIERE CITRON 	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES 	CHILI VEGETARIEN 	CHIPOLATAS 
NUGGETS DE BLE 		OMELETTE FROMAGE 		SAUCISSE VG 
CHOU A LA BECHAMEL 	BLE 	HARICOTS VERTS PERSILLES 	RIZ 	LENTILLES DU BERRY 
BRIE 				CREME DESSERT AU CHOCOLAT 
PUREE DE FRUITS ROUGE	CANTAL 	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES 	RAISIN NOIR
		PAIN BIO 		
BATON CHOCOLAT 	YAOURT VANILLE 	PAIN AUX CEREALES 	POMME 	JUS DE POMME
PAIN BIO 	PALET BRETON BIO 	BABYBEL	PIK & CROC	BRIOCHE 
 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Oeufs	 Poissons	 Soja
 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Arachides
 Céleri	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir



**MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 OCTOBRE 2025**



LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
	CELERI REMOULADE     	RADIS BEURRE 	CONCOMBRE A LA CREME        	
CALAMAR FRIT      	ESCALOPE DE POULET A LA CREME    	JAMBON BRAISE    	OEUF A LA FLORENTINE    	AIGUILLETTE POULET CORN FLAKES      
	FILET DE POISSON MEUNIERE                        	BOULETTES DE POIS CHICHE SAUCE TOMATES                  		CORDON BLEU VEGETAL      
RIZ PILAF                              	CHOU-FLEUR PERSILLÉ                        	GNOCCHI A LA BETTERAVE                  	EPINARDS BECHAMEL            	Frites de patate douce      
EMMENTAL                              	RIZ AU LAIT                        	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES                  	MINI KIWI            	MIMOLETTE      
BANANE                              				DONUT HALLOWEEN FOURRE CACAO NOISETTE      
PAIN BIO                 				
PAIN COMPLET TRANCHE                              	YAOURT A BOIRE A LA VANILLE               			

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 OCTOBRE 2025

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MAQUEREAUX A LA TOMATE 			CONCOMBRE EN SALADE  	SALADE DE PEPINETTES TOMATES DÉS DE FROMAGE     
EMINCES DE BOEUF SAUCE POIVRON     	TORTILLA 	BLANQUETTE DE VEAU     	AIGUILLETES COLIN D ALASKA PANE   	POULET ROTI 
FILET DE LIEU NOIR 		BOUCHEE AU FROMAGE         		ESCALOPE DE BLE PANEE       
CHOU FLEUR BROCOLIS A LA CREME  	SALADE ICEBERG  	RIZ AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETES    	RATATOUILLE  
LIEGEOIS CHOCOLAT 	SAINT-MORET  	CANTAL  	FROMAGE RAPE 	
	COMPOTE POIRE 	ORANGE 	KIWI 	FROMAGE BLANC SUCRE  
		PAIN BIO     		
PAIN BIO    	PALMIER    	PAIN VIENNOIS     	BATON CHOCOLAT   	BEIGNET POMME     
BANANE	BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLAT 	COMPOTE DE POMME	PAIN BIO     	JUS D ORANGE COLLATION
 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Oeufs	 Poissons	 Soja
 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Arachides
 Céleri	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
		POTAGE DE COURGETTE AU KIRI 	BETTERAVES BIO  	
NUGGETS DE PLEIN FILET DE POULET       	TOMATES FARCIES VG    	EMINCES DE BOEUF AUX OIGNONS    	BRANDADE AUX DEUX POISSONS   	TORTILLA 
NUGGETS DE BLE        		CORDON BLEU VEGETAL    		
HARICOTS PLATS 	RIZ  	BLE   	SALADE ICEBERG  	RATATOUILLE 
EMMENTAL  	GOUDA P  			SAINT MORET  
ORANGE SANGUINE 	TARTE AUX POMMES     	KIWI 	COMPOTE DE POIRE BIO  	DONUT HALLOWEEN FOURRÉ CACAO NOISETTE      
		PAIN BIO     		
BRIQUETTE DE LAIT 	POIRE 	COMPOTE DE POMME  	KIRI  	BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLAT  
CROISSANT      	QUATRE-QUART     	MADELEINE      	PAIN COMPLET TRANCHE     	BRIOCHE     
 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Oeufs	 Poissons	 Soja
 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Arachides
 Céleri	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir