

Menu des restaurants scolaires octobre 2025

		MERCREDI 01 OCTOBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENDREDI 03 OCTOBRE
		POTAGE CASSOLET AU CANARD ET AU PORC POISSON PANÉ HARICOTS BLANCS BABYBEL FRUIT DE SAISON BIO	CRUDITÉS COLIN À LA PROVENÇALE PURÉE TROIS LÉGUMES COMTÉ À LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE BETTERAVES COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF BOULETTES DE LENTILLES SARRASIN KIRI FRUIT DE SAISON
LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	MERCREDI 08 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
SALADE CARNAVAL CORDON BLEU DE DINDE CORDON BLEU VÉGÉTAL JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE LANGUES DE CHAT PETIT FILOU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES BOULETTES DE LENTILLES ET SARRASIN BOULGOUR BIO AUX PETITS LÉGUMES CANCOILLOTTE FRUIT AU SIROP	CHARCUTERIE (ŒUF MACÉDOINE) COLIN À LA PROVENÇALE PÂTES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS NEMS DE POULET BOULETTES THAÏ RIZ CANTONAIS  BABYBEL COMPOTE POMME ANANAS MENU CHINOIS	VELOUTÉ DE POTIRON RAVIOLIS 4 FROMAGES TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
				
SALADE AMÉRICAINE * POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PETIT POIS CAROTTES BIO PETIT LOUIS FRUIT DE SAISON (SAUCE MIEL ET CANELLE à part)	POTAGE * AGNOLOTTIS AUX CÈPES ET MOZZARELLA CHAVROUX  GÂTEAU ANNIVERSAIRE (AUX CÈPES dans le potage)	CONCOMBRE À LA CRÈME * POULET CHASSEUR TORTILLA PATATES DOUCES EMMENTAL À LA COUPE COMPOTE BIO (ET À LA MENTHE haché dans le concombre)	TABOULÉ ORIENTAL RÔTI DE PORC AUX POMMES ET MIEL POISSON SAUCE CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES BLEU À LA COUPE * FRUIT DE SAISON (JUS DE POMMES VERGER VAGNER à part 10c/entf)	SALADE DE CHOU ROUGE BIO * SAUTÉ DE BŒUF AUX BOLETS CROUSTI FROMAGE GRATIN DAUPHINOIS ÉDAM YAOURT NATURE BIO (ET COULIS FRUITS DE LA PASSION) (ET COMPOTE DE POMMES mélangée dans le chou)
LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
CÉLÉRI RÉMOULADE STEAK HACHÉ MEUNIÈRE DE POISSON BLANC PURÉE D'ARTICHAUTS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE À LA CREME FALAFELS SAUCE AU FROMAGE BLANC RIZ À LA MEXICAINE CARRÉ FRAIS COMPOTE POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC CHASSEUR GAULETTES VÉGÉTALES ORIENTALES GRATIN DAUPHINOIS TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	CAROTTES CITRONNÉES SAUTÉ DE POISSON À LA PROVENCALE SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES SIX DE SAVOIE FRUIT DE SAISON	LAITUE CHILI CON CARNE ET TORTILLAS CHILI SIN CARNE ET TORTILLAS TARTARE AUX NOIX YAOURT AROMATISÉ BIO DE LA FERME PAIN AUX CÉRÉALES (1 pour 8)
LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
SALADE VERTE FILET DE POULET FORESTIER TARTE AUX LÉGUMES GRATIN DAUPHINOIS TOMME GRISE CRÈME CHOCOLAT BIO FERMIÈRE	CAROTTES À L'ORANGE BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE OMELETTE (SAUCE TOMATE) RIZ CRÉOLE MUNSTER ANANAS AU SIROP	CHARCUTERIE (CÉLÉRI RÉMOULADE) POISSON PANÉ SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO / POMMES DE TERRE CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON	POTAGE JAMBON FALAFELS PURÉE ÉPINARDS POMMES DE TERRE EMMENTAL CRÊPE AU SUCRE	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENCALE BEIGNET DE COLIN AUX CÉRÉALES PÂTES  TARTARE NATURE FRUIT DE SAISON

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers