

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

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

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF RAV sauce mironton</p> <p>brunoise de légumes et macaroni</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>cake aux pommes à la coupe local cc fromage frais sucré</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</p> <p>riz</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>moelleux saveur chocolat spécialité pomme mirabelle</p>	<p><i>Halloween</i> <i>carottes râpées aux olives noires</i> <i>hot dog *(saucisse knack*) et ketchup</i> <i>hot dog saucisse volaille et ketchup</i></p> <p><i>pommes ricanantes</i></p> <p><i>moelleux orange local circuit court</i> <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

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