MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 29 septembre au 7 Novembre 2025

lundi 29 Septembre 2025	Lundi 6 Octobre 2025		Lundi 13 Octobre 2025		Lundi 3 Novembre 2025
Carottes râpées *BIO* (13) Chili sin carne (haricots *BIO*) Mélange 4 céréales *BIO* (2,11) Fromage (2) Fruit de saison *BIO*	Concombres *BIO* façon bulgare *BIO* (2) Cordons bleus (1,2,11) *(cordons bleus végé) (1,2,11)* Gratin de Courgettes (courgettes *BIO*) (2) Gauffre au chocolat (1,2,11)	 Le fruit dans tous ses états	Chou rouge/pommes *BIO* vinaigrette (13) Escalope de dinde *France* aux marrons et potimarron *(poisson)* (2) Fromage (2) Tarte aux myrtilles (1,2,11)		Lentilles corail *BIO* en salade (13) Spaghetti *BIO* sauce végétarienne (2,11) au fromage râpé (2) Crème au chocolat (2)
Mardi 30 septembre 2025	**Mardi 7 Octobre 2025**	La semaine du Goût	**Mardi 14 Octobre 2025**	VACANCES	**Mardi 4 Novembre 2025**
Betteraves BIO (13) Haut de cuisse de poulet *France* *(poisson)* (2,5) Petits pois BIO à la paysanne et p.de T *BIO* (2) Crème dessert au chocolat *BIO* (2)	Lentilles *BIO* et carottes *BIO* en salade (13) Omelette aux œufs *BIO* Chou fleur *BIO* *persillé* (2) Fromage blanc *BIO* *au miel* (2) Biscuit *BIO* (1,2,11)		Œufs *BIO* *mimosa* (1) Tajine aux poires fraîches, abricots secs et pois chiche BIO Semoule *BIO* aux raisins secs (2) Fromage / Pâte de coings (2)		Maquereau à la tomate (5) Saucisse *France* *(saucisse végé)* (1,2) Purée de légumes à la crème (2) Fruit de saison *BIO*
Jeudi 2 Octobre 2025	**Jeudi 9 Octobre 2025**		**Jeudi 16 Octobre 2025**		**Jeudi 6 Novembre 2025**
Riz *BIO* au maïs *BIO* (13) Croque-Monsieur *France* (1,2,11) (feuilleté végétarien) 1,2,11) Duo de Haricots (2) Fruit de saison *BIO*	Artichauts vinaigrette (13) Rôti de boeuf *France* (œufs *BIO* brouillés) (1) Polélée sarladaises aux pommes de terre *BIO* Yaourt *BIO* nature /prune(2)		Velouté de butternut (*BIO*) aux noisettes *BIO* (2,10) Poisson sauce normande et ses navets aux amandes (2,4,10) Crème catalane du chef (œufs *BIO*) *à l'orange* (2)		*Menu orange d'automne* Soupe à la carotte *BIO* (2) Rôti de veau *France* et sa poelée d'automne *(poisson)* (5) Mimolette (2) Cheecake au potiron (1,2,11)
Vendredi 3 octobre 2025	**Vendredi 10 Octobre 2025**		**Vendredi 17 Octobre 2025**		**Vendredi 7 Novembre 2025**
Salade *BIO* aux radis (13) Dos de lieu frais à la méditerranéenne (5) Coquilles fraîches *BIO* au fromage râpé (2,11)) Compote *BIO* (2)	Pâté de campagne (1,2) (samoussas) (1,11) Fideua aux pâtes et poivrons *BIO*, *et au poisson* (2,5,11) Fromage (2) Melon jaune *BIO*		Salade verte au raisin frais (13) Canard sauce aux agrumes *France* Riz *BIO* pilaf (2) Fromage (2) Brochette de Fruits au chocolat (2)		Endives *BIO* au bleu et noix (2,10,13) Risotto aux fruits de mer au Riz *BIO* , au parmesan et emmental râpés (2,3,4,5) Compote et biscuit *BIO* (2)

Légende:

Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

Origine de la viande

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfite

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos **vinaigrettes** sont réalisées avec de la **moutarde et des huiles** *BIO* **, sans sulfites**

Notre pain est *BIO*

Ces menus pouront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.

L'équipe de Restauration vous souhaite un bon appétit !