



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES OCTOBRE 2025



LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI

Semaine du 29 septembre
 ŒUF A LA COQUE POTATOES YAOURT AROMATISE Bio FRUIT 
PEPINETTES MIMOLETTE NOIX GOULASH DE BOEUF * HARICOTS VERTS SIX DE SAVOIE FRUIT  
 POTAGE DE BROCOLIS * EMINCES DE DINDE SAUCE BASQUAISE* PUREE DE POTIRON* EMMENTAL ANANAS au sirop  
CAROTTES RAPEES Bio LONGE DE PORC SAUCE BARBECUE*// BŒUF BRAISE au jus CHOUX DE BRUXELLES pommes de terre* SEMOULE AU LAIT Bio maison 
 BETTERAVES ROUGES Bio RAPEES PAELLA AUX FRUITS DE MER* EDAM GLACE 

Semaine du 06 OCTOBRE
 CHOU BLANC CHOU ROUGE vinaigrette BŒUF BOURGUIGNON* COQUILLETES Bio FROMAGE BLANC et sucre 
 DHAL DE LENTILLONS Bio RIZ DE CAMARGUE ST PAULIN FRUIT  
 POTAGE DE BUTTERNUT* OMELETTE SAUCE FORESTIERE POMMES PAILLASSON YAOURT NATURE SUCRE 
 TARTE AUX FROMAGES POISSON FRAIS SAUCE CREVETTES* PUREE DE CAROTTE* BRIE FRUIT 
 CAROTTES et CELERI RAVE vinaigrette NAVARIN DE POULET SAUCE CANTADOU* CHOU FLEUR ENTREMET CHOCOLAT au lait bio maison BISCUITS SECS 

Semaine du 13 OCTOBRE
BLE AU THON ESCALOPE DE DINDE SAUCE BASQUAISE* PRINTANIERE DE LEGUMES CANTAL AOP FRUIT 
 PETIT SALE//BŒUF BRAISE au jus PUREE POIS CASSES bio* YAOURT SUR LIT DE FRUITS fermier FRUIT 
 FRICADELLE DE VOLAILLE SAUCE CREME MACARONIS COULOMMIERS LIEGEOIS pomme abricot framboise 
 POTAGE DE COURGETTE* CROZETS* AU FROMAGE A RACLETTE SALADE PUREE POMME BANANE Bio 
 BETTERAVES ROUGES Bio RAPEES FILET CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE* POEELE MERIDIONALE pommes de terre ST MORET ECLAIR vanille 

* Plats élaborés par la cuisine centrale
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

- Viande origine France
- Label rouge origine France
- Origine Européenne
- Pêche durable
- Fermier, France

