



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



**Octobre & Novembre 2025**  
(contrôlés par une diététicienne)

(Repas préparés sur place) (Sous réserve de modifications ultérieures)

(en vert) : légumes provenant d'un producteur local, respectant le cahier des charges de la culture biologique

	Du 6 au 10 octobre	Du 13 au 17 octobre	Du 3 au 7 novembre	Du 10 au 14 novembre	Du 17 au 21 novembre
<b>LUNDI</b>	Perle de blé, <b>tomate</b> , thon, vinaigrette ----- Rôti de porc Petits pois aux oignons blancs ----- Saint Môret Gaufre chantilly	<b>Radis</b> beurre ----- Sauté de bœuf Jardinière de légumes ----- Yaourt aux fruits	Salade de courgette, emmental, lardons ----- Steak haché Pommes de terre rissolées ----- Entremet au caramel	Laitue vinaigrette à l'emmental ----- Poêlée de riz aux haricots rouges et ses légumes ----- Yaourt nature Cookie noisette	Pâté de lapin ----- Veau au curry Boulgour ----- Comté Ananas
<b>MARDI</b>	<b>Betterave rouge</b> ----- Colombo de poisson Purée de pomme de terre ----- Fromage blanc et son coulis	<b>Concombre</b> vinaigrette ----- Quiche au <b>Potimarron</b> & chèvre ----- Caprice des Dieux Banane	Tartine de rillettes de poulet ----- Rôti de dinde Chou-fleur persillé ----- Brie Poire	<b>FÉRIÉ</b>	Sauté de dinde aux oignons Lentilles ----- Edam Orange
<b>JEUDI</b>	<b>Carottes</b> râpées ----- Sauté d'agneau sauce tomate Semoule ----- Saint-Nectaire Compote	Mâche, marrons, croustons ----- Dos de Cabillaud Sauce ciboulette Haricots beurre ----- Cantal Pomme	Tomate au vinaigre balsamique ----- Pâtes gratinées au parmesan ----- Tome de Savoie Ananas	Salade de concombre, blé, maïs ----- Chipolata <b>Carottes</b> vichy ----- Crème vanille	Filet de merlu Quinoa ----- Couscroun Raisin
<b>VEND.</b>	<b>Salade</b> et fêta ----- Lasagnes avec viande végétale ----- Raisin	<b>Tomate</b> mozzarella ----- Filet de poulet rôti au miel et <b>romarin</b> Flageolets ----- Mousse au chocolat	<b>Betterave</b> crue, pomme, vinaigrette ----- Poisson pané Brocolis ----- Semoule à la vanille	Surimi œuf dur mayonnaise ----- Pavé de hoki Ratatouille ----- Flan pâtissier	Batavia aux dés de pommes à l'huile de noix ----- Gratin dauphinois au comté ----- Entremet chocolat