



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre & Novembre 2025 (contrôlés par une diététicienne)



Repas
végétarien



(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
LUNDI Perle de blé, tomate , thon, vinaigrette Rôti de porc Petits pois aux oignons blancs Saint Môret Gaufre chantilly	Radis 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
MARDI Betterave rouge Colombo de poisson Purée de pomme de terre Fromage blanc et son coulis	Concombre vinaigrette Quiche au Potimarron & chèvre Caprice des Dieux Banane	Tartine de rillettes de poulet Rôti de dinde au poivre Chou-fleur persillé Brie Poire	Sauté de dinde aux oignons Lentilles Edam Orange	FÉRIÉ
JEUDI Carottes rapées Sauté d'agneau sauce tomate Semoule Saint-Nectaire Compote	Mâche, marrons, croutons Dos de Cabillaud Sauce ciboulette Haricots beurre Cantal Pomme Ananas	Tomate au vinaigre balsamique Pâtes gratinées au parmesan Tome de Savoie	Salade de concombre, blé, maïs Chipolata Carottes vichy Crème vanille	Filet de merlu Quinoa Cousteron Raisin
VEND. Salade et fêta Lasagnes avec viande végétale Raisin	Tomate mozzarella Filet de poulet rôti au miel et romarin Flageolets Mousse au chocolat	Betterave crue, pomme, vinaigrette Poisson pané Brocolis Senoule 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