

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 29 septembre au 17 octobre 2025

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce kebab	Curry de patates douces	Brandade	Rôti issu de porc label rouge sauce au jus
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Mimolette	Gouda	Verre de lait bio
Pomme locale HVE	Flan vanille	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat maison

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
Batavia CE2 et croûtons	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre ravigotée	Carottes rapées bio locales vinaigrette
Omelette MEA au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au veau sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Epinards en branches CE2 à la béchamel	Printanière de légumes CE2
Vache qui rit	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du Goût : à la découverte des épices

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
Taboulé marocain à la semoule bio	Salade coleslaw bio au curry	Potage potiron et curcuma	Betteraves bio locales au vinaigre de framboise
Colin MSC sauce homardine	Roti de dinde sauce citron et gingembre	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce paprika
Carottes CE2 au cumin	Riz bio créole	Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade	Pommes noisette
Gouda	Biscuit solidaire	Buche de chèvre local	Crème anglaise
Poire HVE	Fromage blanc sucré local	Pomme bio locale	Gâteau aux épices

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable