Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 30 octobre 2026

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Batavia et croûtons	Carottes rapées bio locales vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade de pommes de terre échalote et persil	Tomates HVE vinaigrette
Flan au fromage (oeuf MEA)	Roti issu de porc label rouge à la moutarde	Colombo de poulet	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volaille sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Printanière de légumes CE2	Epinards branche CE2 béchamel	Jeunes carottes CE2 persillées
Vache qui rit	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire CE2	Tomme grise	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Poire HVE	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du Goût : du fromage à tous les étages

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Taboulé à la semoule bio	*Betteraves bio locales et féta au vinaigre de framboise*	*Salade de pâtes bio locales à la tomate*	***Potage potiron à la vache qui rit***	Salade coleslaw bio
Emincé de cuisse de poulet sauce kebab	*Colin MSC sauce citron*	***Pizza trois fromages (mozzarella/fromage à raclette/emmental)***	***Nuggets de blé et citron***	Roti de boeuf bio sauce au bleu
Gratin de carottes CE2 au cheddar	*Riz bio créole*	***Salade verte et croûtons à l'ail vinaigrette***	*Chou fleur persillé CE2*	**Pommes noisette**
Gouda bio	***Biscuit solidaire Sookie***	***Spéculoos en brisure***	*Camembert bio*	verre de lait bio
Pomme bio locale	*Fromage blanc sucré CE2*	*Purée pomme fraise HVE*	*Poire HVE*	**Gateau au fromage blanc et fruits rouges**

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise	Céleri bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade iceberg et vinaigrette
Saucisse fumée	Sauté de dinde BBC sauce aux épices espagnoles	Roti issu de porc label Rouge sauce aux oignons	Cordon bleu	Lasagnes à la
Haricots verts persillés bio	Riz bio créole	Pommes de terre au beurre bio locales	Petits pois CE2 au jus	bolognaise aux lentilles bio
Emmental bio	Yaourt nature sucré bio	Coulommiers	Fromage ail et fines herbes	Buchette de lait mélangé
Mousse au chocolat	Banane bio	Yaourt aromatisé local (vrac)	Poire HVE	Purée de pommes bio

Repas Halloween

lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Taboulé oriental à la semoule bio	Salade coleslaw bio	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves bio vinaigrette	***Phalanges de zombie***
Beignets de poisson sauce tartare	Flan au fromage maison (oeuf MEA)	Boulettes au porc à la dijonnaise	Sauce bolognaise au boeuf bio	***Doigts de sorcières sanguinolants***
Chou fleur HVE persillé	Pommes Rosti	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Coquillettes bio	***Ecrasé de Jack o lantern***
Edam bio	Yaourt nature sucré bio	Brie	Petit Moulé	***Saint paulin guillotiné***
Flan vanille	Purée de fruits HVE	Poire HVE	Banane bio	***Epouvante sucrée aux fruits rouges***

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