



Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Sauté de bœuf sauce tomate basilic Emincé végétal sauce tomate origan Galettes de légumes Fruit de saison Bio	Curry rouge de lentilles corail / Semoule Sablé du Nord Purée de fruits Bio Artisanale	Salade de coquillettes à la tapenade Végé Œufs dur Bio / Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons Yaourt nature et sucre roux	Salade verte iceberg Bio Rôti de dinde Label Rouge Falafels Purée de pommes de terre Flan vanille	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron Bâtonnets de mozzarella panés Haricots verts Bio Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental Végé / Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio	Salade iceberg Bio et noix Végé Raviolis Bio aux cèpes et râpé / Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable	Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins Couscous de pois chiches au potiron et raisins Semoule Madeleine Crème anglaise et caramel	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Quenelles sauce aux morilles Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé Risotto IGP aux légumes et son parmesan râpé Notre fondant chocolat framboises

La Semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre

Les saveurs ensorcelantes de l'automne !



Bonnes vacances de la Toussaint



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Pizza au fromage Pané de blé épinards / Petits pois Bio Fruit de saison Bio	Carbonara de porc Tranche végétale Coquillettes et râpé Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio Artisanale	Taboulé Nuggets de blé / Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Sauté de bœuf sauce tomate Chili de haricots rouges Riz IGP Notre moelleux aux pommes	Salade de pépinettes Beignets de calamars et citron Bâtonnets de mozzarella panés Epinards Bio à la béchamel à l'emmental Yaourt nature et sucre roux
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Salade de betteraves et maïs Bio Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Boulgour Flan caramel	Tapenade sur toast Bâtonnets de colin MSC panés et citron Quenelles Bio sauce aurore Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Macaronis Bio semi-complets et sauce tomates Bio paprika / Ramequin de fromage blanc et sucre roux	Crêpe au fromage / Haricots verts Bio Fromage frais demi sel Fruit de saison Bio	Hot dog veggie / Frites Crème dessert vanille Smarties

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).