



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 CE2 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	Colombe 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 végétal sauce kebab	Colin MSC sauce citron	Pizza trois 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	Spéculos en brisures	Camembert bio	verre de lait bio
Pomme bio locale	Fromage blanc sucré CE2	Purée pomme fraise HVE	Poire HVE	Gâteau 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