










Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
	F				
Entrée	Concombre mimosa		Tomates et mozzarella		 Carottes râpées
Plat principal	Tortellinis fromage	Paupiette de veau	Saumon	 Cuisse de poulet	 Echine de porc
Garniture		 Pennes à la tomate	Printanière de légumes	Frites	 Lentilles
Laitage	Fromage blanc nature	Fromage au choix		Fromage au choix	Faisselle confiture
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit aux choix	Mille feuilles	 Compote de pommes	
Goûter	Compote abricots / Pain fromage 	Yaourt à boire / Brioche	 Lait céréales / Fruit	 Yaourt nature / Fruit biscuit	Fruit / Pain miel

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Lundi 12 octobre

Mardi 13 octobre

Mercredi 14 octobre

Jeudi 15 octobre

Vendredi 16 octobre

F

Entrée

Céleri rémoulade

Salade verte pois chiche

Plat principal

Aiguillette de volaille

Filet de cabillaud

Navarin d'agneau romarin



Longe de porc

Garniture



Riz safrané

Purée de pommes de terre brocolis

Flageolets haricots verts

Légumes potée

Lasagne de légumes

Laitage

Velouté aux fruits



Yaourt nature

Fromage au choix

Fromage au choix



Fromage blanc nature

Dessert

Fruit au choix

Fruit au choix

Pavé de cacao

Salade d'oranges

Goûter

Fruit / Gaufre



Lait chocolaté/ Pain beurre



Compote poires / Biscuit

Fruit / Pain+ chocolat



Yaourt nature / Pain+ confiture

J

Fruits et légumes crus

G

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

6

Féculents

L

Produits laitiers



: **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes



: **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure












: **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
					F
Entrée		Salade d'endives			
Plat principal	Chipolatas	Rôti de lapin	Œuf au gratin	 Rôti de bœuf	Blanquette de poisson
Garniture	Haricots beurre	Blé aux petits légumes	Pâtes épinards	Pommes de terre rissolées	Gratin de courgettes / Semoule 
Laitage	 Yaourt nature	Crème dessert au choix	 Yaourt aux fruits	Fromage au choix	 Fromage blanc nature
Dessert	Fruit au choix	 Compote de pêches	Fruits au sirop	Salade de fruits frais	Fruit au choix
Goûter	Jus de fruit / Pain au lait chocolat	 Lait / Pain+ Fruit	Fruit / Petit suisse pain	Pain pate chocolaté / Yaourt 	 Compote / Pain+Fromage



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 31 octobre
	F				
Entrée			Potage Parmentier		Salade de betteraves
Plat principal	Filet de hoki meunière	Sauté de veau	Ailes de poulet marinées	Escalope de porc	Chili végétal / Riz 
Garniture	Risotto champignons	Julienne de légumes	Duo de carottes	Purée de pommes de terre	
Laitage	 Fromage blanc nature	Fromage au choix	Velouté aux fruits	 Fromage au choix	 Yaourt nature
Dessert	Salade d'ananas	Fruit au choix		Fruit au choix	Salade de fruits frais
Goûter	Fruit / Confiture pain	 Compote / Fromage blanc	Fruit / Pain + fromage	 Yaourt à boire / Biscuit	 Compote / Pain fromage



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure










: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Endives emmental		Soupe de lentilles	Carottes râpées	
Plat principal	Rôti de dinde	Filet de colin	 Gratin de pâtes	Hachis Parmentier	Cuisse de poulet
Garniture	Jardinière de légumes	Riz aux petits légumes			Petits pois carottes
Laitage		 Yaourt brassé nature	Petit suisse	Mousse au chocolat	 Fromage au choix
Dessert	Tarte aux pommes	Fruit au choix	Fruit au choix	Biscuit	Salade de fruits frais
Goûter	Fromage blanc / Compote   Compote / Cake aux fruits		 Lait / Pain + chocolat	Fruit / Pain + fromage 	Yaourt à boire / Brioche

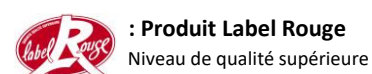
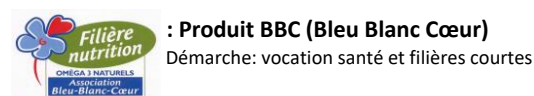
J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.