



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025

Lundi 6 octobre

Piémontaise

Chili sin carne / Carottes
Bûchette au chèvre ou Chanteneige
Liégeois chocolat

Mardi 7 octobre

Carbonara / Torti
Omelette / Torti
Kiri
Orange

Mercredi 8 octobre

Tomate vinaigrette
Sauté de dinde sauce forestière / Chou fleur à la béchamel
Quenelles natures sauce aurore / Chou fleur à la béchamel
Camembert ou Saint Nectaire
Riz au lait au caramel ou Crème dessert vanille

Jeudi 9 octobre

Salade iceberg ou Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes croustillantes de poulet / Bouchons de pommes de terre
Egréné végétal sauce tomate / Bouchons de pommes de terre
Velouté fruits

Vendredi 10 octobre

Feuilleté au fromage
Poisson pané / Poêlée provençale
Dahl de lentilles
Emmental
Banane

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre

Bœuf braisé / Blés aux petits légumes
Fèves et brunoise sauce tomate / Blés aux petits légumes
Camembert ou Fromage frais aux noix
Pomme

Mardi 14 octobre

Concombre à la crème
Aiguillettes de poulet sauce normande / Brocolis
Bouchées tomates et chèvre / Brocolis
Saint Paulin ou Rouy
Mousse au chocolat

Mercredi 15 octobre

Crêpe au fromage
Palette ½ sel de porc sauce diable / Haricots blancs tomatisés
Egréné végétal sauce tomate / Haricots blancs tomatisés
Yaourt au sucre de canne

Jeudi 16 octobre

Carottes râpées vinaigrette
Omelette / Epinards béchamel
Kiri
Tarte aux pommes

Vendredi 17 octobre

Pavé de hoki sauce dieppoise / Semoule
Pois chiches et légumes à couscous / Semoule
Saint Nectaire
Poire

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

Lundi 20 octobre

Piémontaise ou Salade de lentilles
Poisson meunière / Poêlée provençale
Quenelles natures sauce aurore / Poêlée provençale
Le carré
Ananas au sirop

Mardi 21 octobre

Viande bovine à hachis / Purée de pommes de terre
Curry de pois cassés / Purée de pommes de terre
Camembert
Banane

Mercredi 22 octobre

Salade iceberg
Bœuf sauce marengo / Haricots beurre
Œufs durs à la béchamel / Haricots beurre
Tome noire ou Fromage frais ail et fines herbes
Orange

Jeudi 23 octobre

Crousti'fromage / Pommes de terre rôties
Cantal ou Vache qui rit
Purée pomme fraise

Vendredi 24 octobre

Carottes râpées vinaigrette
Porc à la moutarde / Petits pois
Pané blé épinards emmental / Petits pois
Bûchette au chèvre ou Emmental
Eclair à la vanille

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025

Lundi 27 octobre

Betteraves vinaigrette ou Chou fleur vinaigrette

Lasagne de légumes

Yaourt aromatisé

Mardi 28 octobre

Salade de pâtes et surimi ou Taboulé

Chipolata / Epinards béchamel

Omelette / Epinards béchamel

Saint Paulin ou Gouda

Pomme

Mercredi 29 octobre

Carottes râpées vinaigrette

Pavé de hoki sauce aurore / Riz

Boulettes de pois chiches / Riz

Velouté fruit

Jeudi 30 octobre

Concombre à la crème

Sauté de dinde sauce normande / Haricots verts

Egréné végétal sauce tomate / Haricots verts

Camembert ou Fromage frais nature

Flan pâtissier

Vendredi 31 octobre

Tartiflette

Fèves et brunoise sauce tomate / Torti

Emmental râpé

Banane

Menu standard

Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché