

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE OCTOBRE 2025

	du 01 au 03/10	Du 06 au 10/10	Du 13 au 17/10	Du 20 au 24/10	Du 27/10 au 31/10
<b>LUNDI</b>		<p> Carottes rapées (LOC) </p> <p>Sauté de dinde au curry Crozets</p> <p> Camembert </p> <p>Crème dessert Mont Blanc</p>	<p>Betterave  et maïs  vinaigrette</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Haricots Blancs à la tomate</p> <p> St Paulin </p> <p> Pomme au four (LOC)</p>	<p> Salade verte (LOC) </p> <p>Spaguettis à la bolognaise</p> <p> Brie </p> <p>Compote de pommes</p> <p><b>Goûter :</b> Baguette Chocolat</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p> Carottes Rapées (LOC) </p> <p>Hachis parmentier végétal</p> <p> Tome (AOP)</p> <p>Poire (LOC) </p> <p><b>Goûter :</b> Biscuits</p> <p> Yaourt nature </p>
<b>MARDI</b>		<p> Salade verte </p> <p>vinaigrette</p> <p>Steack haché</p> <p>Purée (LOC) </p> <p> Brie </p> <p>Raisin </p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Mousse d'avocat sur tacos</p> <p>Chili végétarien</p> <p> Chèvre </p> <p>Pana cotta avec coulis fruits</p>	<p>Velouté de Tomate</p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Purée de Patate Douce (LOC) </p> <p> Tome (AOP)</p> <p>Poire (LOC) </p> <p><b>Goûter :</b> Beignet nature chocolat chaud</p>	<p>Haricot vert vinaigrette </p> <p>Poulet Rôti (LOC)</p> <p>Petits Pois </p> <p>Tiramisu framboise</p> <p><b>Goûter :</b> quatre quart+ Pomme (LOC)</p>
<b>MERCREDI</b>		<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p> Tome (AOP)</p> <p>Clafoutis aux pommes</p> <p><b>Goûter :</b> Gâteau</p>	<p> Tomates </p> <p>mozzarella</p> <p>Fondant de Porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit à croquer de saison (LOC)</p> <p><b>Goûter :</b> Pudding pépites de choco</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Omelette au gruyère</p> <p> Brocolis (LOC) </p> <p>Mille feuille</p> <p><b>Goûter :</b>  Yaourt nature Banane</p>	<p><b>MENU PIQUE-NIQUE</b></p> <p>Sandwich jambon beurre emmental</p> <p>Chips</p> <p> Banane </p> <p><b>Goûter :</b> Donut's Chocolat</p>
<b>JEUDI</b>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Cake au fromage</p> <p>Lamelles veggies façon kebab</p> <p> Carottes Brocolis (LOC) </p> <p>Flan pâtissier</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Salade nantaise</p> <p>Omelette nature</p> <p>P. de terre rissolées </p> <p> Cantal (AOP)</p> <p>Pomme (LOC) </p>	<p>Salade de pépinette</p> <p> Emmental </p> <p>Pintade (LOC)</p> <p>Petits pois </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade de mâche œuf dur</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Riz </p> <p> Vache qui rit </p> <p>Crème dessert</p> <p><b>Goûter :</b>  Kiwi (LOC) </p>	<p> Salade Verte (LOC) </p> <p>Vinaigrette</p> <p>Steak Haché</p> <p>Frites (LOC) </p> <p> Camembert </p> <p>Clémentine</p> <p><b>Goûter :</b> Baguette (LOC) barre chocolat</p>
<b>VENREDI</b>	<p>Avocat</p> <p> tomates </p> <p>vinaigrette</p> <p>Poisson Pané </p> <p> Choux fleurs braisés (LOC) </p> <p> Ossau Iraty (AOP)</p> <p>Framboisier</p> <p><b>Baguette</b> </p>	<p>Rillettes de poulet</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Haricots verts </p> <p> Tome (AOP)</p> <p>Tarte Amandine</p> <p><b>Baguette</b> </p>	<p><b>SPECIALITE GRECQUE</b></p> <p>Concombre, Tomate, Féta </p> <p>Poivron </p> <p>Moussaka </p> <p>Ravani</p> <p>(gâteau de semoule à l'orange et amandes)</p> <p><b>Baguette</b> </p>	<p> Betterave </p> <p> Féta (AOP)</p> <p>Escalope à la crème</p> <p>Haricots plats</p> <p>Tarte aux pommes (LOC)</p> <p><b>Goûter</b>  Petit suisse nature fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne - Cornichons</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Citrons </p> <p> Choux Fleurs en gratin (LOC) </p> <p> St Nectaire (AOP)</p> <p> kiwi </p> <p><b>Goûter :</b> salade de fruits Biscuits d'halloween</p>
Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP	<b>Label qualité : AOP : Appellation origine contrôlée</b>		<b>Lait et Produits laitiers à l'école</b>		<b>Produits BIO</b>
	<b>AOC : Appellation origine contrôlée</b>		<b>Fruits et Légumes à l'école</b>		<b>Produits locaux (LOC)</b>