

Octobre 2025



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/09 au 3/10	29	<i>Végétarien</i> Melon <i>Bio</i> Lasagnes de légumes Crème anglaise - Brownie	30 Carottes râpées <i>Bio</i> Rougail saucisse - Riz <i>Bio</i> Fromage	02 Radis Beurre <i>Bio</i> Steak haché – Frites <i>Bio</i> Compote de Fruits <i>Bio</i>	03 Betteraves rouges <i>Bio</i> - Pommes Poisson – Pde Terre <i>Bio</i> Fromage
Du 06 au 10/10	06	Salade de lentilles <i>Bio</i> Rôti de porc – Haricots beurre <i>Bio</i> Yaourt nature	07 <i>Végétarien</i> Taboulé <i>Bio</i> Omelette PdT sautées Crème dessert soja <i>Bio</i>	09 Salade savoyarde Saucisse Lentilles <i>Bio</i> Fromage	10 Mousse de canard Poisson aux légumes <i>Bio</i> Fromage <i>Bio</i>
Du 13 au 17/10	13	Salade Avocat <i>Bio</i> – Surimi Spaghetti Bolognaise Crème dessert <i>Bio</i>	14 <i>Végétarien</i> Carottes râpées <i>Bio</i> Pâtes aux Fromages Semoule au lait <i>Bio</i>	16 Choux rouges <i>Bio</i> Poulet Basquaise – Frites <i>Bio</i> Yaourt nature	17 Salade Tomates/Mais/Concombre Poisson – Brocolis <i>Bio</i> Glace

BONNES VACANCES !!!

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

La viande est d'origine française. Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.