

 Menu SCOLAIRE		OCTOBRE2025		Le service restauration de la Ville cuisine tous vos repas. Ce menu est établi à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.		Bon appétit les petits !			
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 AOP  Produit issu de l'agriculture biologique  MSC  Label rouge  Repas végétarien  Bleu-Blanc-Coeur  Haute valeur environnementale  IGP  CAB TGF  Viande Française  sans sucre ajouté  CE2 (certification environnementale 2) Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		SP : sans porc N° d'agrément : FR 94 079 003 CE Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, archide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque, Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires. Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) : France / Origine de la viande porcine, ovine et de volaille (élevée et abattue) : France		Radis râpés vinaigrette Curry de pois chiches Riz Vache qui rit Compote		Salade verte Spaghetti à la bolognaise Emmental Liégeois vanille		Pommes de terre échalotes Poisson pané Epinards Yaourt aromatisé Fruit de saison	
Chou rouge râpé Omelette Gratin de pommes de terre Saint Paulin Mousse au chocolat		Salade comtoise (comté, dés de dinde, pommes de terre, tomates) Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence Haricots verts à l'ail Chanteneige Fruit de saison		Céleri rémoulade Sauté d'agneau à l'orientale Semoule Petit suisse Muffin		Salade de riz Boulettes de bœuf au céleri branche Brocolis Camembert Fruit de saison		Concombre à la vinaigrette Filet de cabillaud Penne Saint-Nectaire Compote	
SEMAINE DU GOÛT 2025 : Repère les 5 goûts : SALÉ SUCRÉ AMER ACIDE PIQUANT									
Endives aux noix Hachis Parmentier Yaourt nature Poire au sirop léger		Taboulé Merguez Ratatouille Tomme blanche Crêpe au sucre		Tomates à la vinaigrette Emincé de bœuf à la crème et aux champignons Riz Carré de l'Est Raisin		Salade de lentilles Linguines Sauté de courgettes à l'huile d'olive et à l'origan Cantal Pamplemousse		Carottes râpées Filet de colin citronné Pommes vapeur Fromage blanc aux fruits Compote pomme coing	
Terrine de volaille Boeuf bourguignon Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit de saison		Salade de pépinettes Côte de porc sauce charcutière Sp : Escalope de volaille sauce charcutière Jardinière de légumes Brie Fruit de saison		Avocat Chili con carne Riz Comté Arlequin		Oeuf dur vinaigrette Pommes de terre et chou-fleur sauce mornay Fromage blanc nature Fruit de saison		Concombre au fromage blanc Cabillaud à l'aneth Pommes smiles Edam Donut cacao	
Salade de haricots coco à l'échalote Raviolis aux légumes Port Salut Compote		Salade de haricots verts Saucisse de Toulouse SP : Saucisse de volaille Gratin de courgettes Yaourt aux fruits Fruit de saison		Coleslaw Escalope de dinde sauce moutarde Farfalles Saint Albray Danette vanille		Riz niçois Sauté de veau Marengo Petits pois aux oignons Yaourt nature Fruit de saison		MENU HALLOWEEN Carottes râpées Saumon Purée de potiron Mimolette Gâteau Halloween	