



Restaurant scolaire

4 rue du Civoir

Tél. : 05 55 00 18 13

MENU OCTOBRE 2025

		mercredi 1	jeudi 2	vendredi 2
		tomates et parmesan sauté de porc à la moutarde purée de carottes pastèque	céleri rémoulade rôti de dinde forestier semoule fruit de saison bio*	salade de riz poisson frais curry coco choux fleur persillade babybel fromage blanc*
lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
tarte au fromage chili de lentilles haricots beurre fromage AOP* fruit de saison bio*	concombres fromage blanc paupiette de volaille pommes roosties yaourt nature*	wrap jambon crudité maison rôti de veau poêlée de légumes salade de fruits	terrine de campagne poisson pané riz pilaf yaourt noix de coco	carottes râpées* mijoté de bœuf au curry ébly six de Savoie compote
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
haricots verts vinaigrette omelette à la tomate flageolets fromage bio* fruit de saison bio*	tomates à l'échalote rôti de porc épinards à la crème beignet framboise	pizza saumon grillé courgettes sautées babybel petits suisses sucrés	taboulé maison cuisse de poulet au jus petits pois vapeur* glace	jus multifruit raviolis au bœuf gruyère râpé pomme du limousin*
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
rillettes et cornichon paupiette de volaille lentilles aux oignons fromage AOP* fruit de saison bio*	betteraves vinaigrette poulet à l'origan gratin dauphinois tarte aux pommes	feuilleté fromage poisson à la bordelaise courgettes sautées yaourt nature*	carottes râpées cordon bleu frites yaourt aromatisé	salade de riz nems de légumes dashl de lentilles corail fromage bio* compote
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
terrine de campagne poulet basquaise riz fromage AOP* poire*	croisillon emmental poisson sauce champignons épinards à la crème tarte aux pommes	betteraves vinaigrette poulet rôti frites banane	tarte au fromage aubergines à la parmigiana haricots verts et marrons fruit de saison bio*	crème de potiron bœuf bolognaise pâtes yaourt nature*

Vert = Bio

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

Rouge = Produits de qualités et durables (Label Rouge, AOP, IGP, HVE, écolabel pêche durable...)

Bleu = Produits Locaux (rayon 150 km) et issus d'agriculture raisonnée

Pdt = pommes de terre H = haricots

* Aide EU à destination des écoles

