








LUNDI



Carottes râpées 
 Poulet à l'ail et au miel 
 Poêlée de légumes et mini penne
 Saint Paulin
 Yaourt vanille 

03





**semaine du goût :
les herbes aromatiques**

Lentilles vinaigrette
 Sauté de bœuf à la sauce tomate
 au laurier et à la **sarriette** 
 Carottes à la crème et au **cerfeuil**
 Camembert 
 Fruit de saison

10


Œuf poché et salade verte
 Quenelle lyonnaise
 Riz
 Tomme blanche 
 Fruit de saison 

17

Céleri rémoulade 
 Gardianne de bœuf 
 Trio de riz
 Comté 
 Yaourt aux fruits 




24

Menu Halloween



Soupe de citrouille
 ensorcelée 
 Spaghetti diaboliques
 Babybel
 Pomme rouge

31



MARDI

Betterave vinaigrette 
 Blanquette de veau 
 Riz 
 Petit suisse
 Fruit de saison


04

Taboulé libanais
 (boulgour, **persil**, **menthe**) 
 Escalope de volaille
 aux châtaignes et au **romarin**
 Haricots verts **persillés**
 Fromage blanc aux fruits 
 Dés de poires cuites

11


Salade de pommes de terre 
 échalotes
 Poulet rôti 
 Petits pois aux oignons
 Bleu douceur
 Tarte pomme rhubarbe

18


Salade verte
 Tortilla de patatas
 Fromage blanc
 Fruit de saison 

25



MERCREDI

Salade de blé (blé,
 concombre, tomates, huile d'olive)
 Nuggets de volaille
 Ratatouille 
 Chavroux
 Fruit de saison

05

Tzatziki
 (concombre, yaourt grec, **aneth**)
 Linguine aux lamelles
 de courgettes et pesto
 (ail, **basilic**, parmesan)
 Gouda 
 Fruit de saison

12


Carottes râpées
 Saucisse de Toulouse 
 SP : Saucisse de volaille 
 Flageolets persillés
 Yaourt nature
 Compote*

19


Salade de pâtes à l'italienne
 Paupiette de veau
 sauce forestière
 Haricots beurre
 Pont l'Évêque
 Fruit de saison

26




JEUDI

Salade piémontaise
 Omelette au fromage
 Epinards
 Edam 
 Fruit de saison



06

Salade de tomates à l'**origan**
 Couscous merguez 
 Semoule
 Légumes à la **coriandre**
 Tartare ail et fines herbes
 Ile flottante

13


Chou rouge râpé
 Emincé de bœuf aux oignons 
 Gratin de courgettes 
 Emmental 
 Fruit de saison

20



Riz niçois 
 Rôti de dinde
 Duo de courgettes à l'ail
 Rondelé aux noix
 Crème dessert chocolat 

27



VENREDI

Radis beurre
 Filet de cabillaud sauce aurore 
 Pomme vapeur
 Brie
 Mousse à la crème
 de marron


07

Salade de patate
 douce à la **ciboulette**
 Filet de poisson sauce à l'**oseille** 
 Trio de légumes 
 (brocolis, panais, butternut)
 Saint-Nectaire
 Fruit de saison

14

Concombre au boursin
 Filet de lieu sauce dieppoise 
 Brocolis 
 Coulommiers
 Riz au lait

21

Tomates vinaigrette
 Brandade de poisson 
 Mimolette
 Fruit de saison

28

-  AOP
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  MSC
-  Label rouge
-  Repas végétarien
-  Bleu-Blanc-Coeur
-  Haute valeur environnementale
-  IGP
-  GAB TdF
-  Viande Française
-  *sans sucre ajouté

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, arachide, 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

