

MENUS SCOLAIRE OCTOBRE 2025
du lundi 29 septembre au 17 octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE PERSILLÉE ① CURRY DE CAROTTES BIO LOCALES ET POIS CHICHES BIO ② ③ SEMOULE BIO ① POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS ② YAOURT ARÔME RÉGIONAL ②	RADIS & BEURRE JAMBON BLANC LR ② Alter : OMELETTE & KETCHUP DU CHEF COQUILLETES BIO ① EMMENTAL BIO RAPÉ ① PRUNE ROUGE	BOULGHOUR & MAIS VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU JUS Alter : POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON ① ② HARICOTS BEURRE TOMME NOIRE IGP ② LIÉGEOIS VANILLE	TOMATES & VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTÉ DE BOEUF VBF FAÇON BOURGUIGNON ② Alter : PAIN VÉGÉTAL DU CHEF & SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLLOTTE IGP ② ③ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE ① ② ③	PIZZA AU FROMAGE FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE ① ② PETITS POIS SUISSE SUCRÉ BANANE BIO ①
du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025	CAROTTES RAPÉES & VINAIGRETTE A L'ORANGE RÔTI DE DINDE FR SAUCE BERCY ② Alter : PANÉ FROMAGER SAUCE NAPOLITAINE RIZ DE CAMARGUE IGP CAMEMBERT BIO ① YAOURT AROME RÉGIONAL	MENU VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR CE2 SAUCE FAÇON COCKTAIL ② GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A TARTIFLETTE YAOURT SUCRÉ POIRE BIO ①	SALADE DE PERLES TOMATES MAIS & VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE CHARCUTIÈRE ② Alter : QUENELLE NATURE SAUCE NANTUA BROCOLIS BIO A L'AIL ① GOUDA BIO ① POMME BIO ①	MACÉDOINE DE LÉGUMES & MAYONNAISE BOLOGNAISE DE BOEUF VBF ② Alter : BOLOGNAISE DE LÉGUMES FUSILLI BIO ① EMMENTAL RAPÉ B ① FLAN CHOCOLAT	SALADE VERTE & VINAIGRETTE AUX HERBES POISSON PANÉ 100 % FILET & CITRON ① ② EPINARDS BÉCHAMEL CANTAL AOP ② ÉCLAIR AU CHOCOLAT
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS & CORNICHONS ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE TANDOORI ② Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE TANDOORI ① HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE ① EDAM BIO ① PRUNE	CÉLERI RÉMOULADE BOULETTE DE BOEUF VBF SAUCE PAPRIKA ② Alter : FALAFEL SAUCE PAPRIKA RIZ IGP DE CAMARGUE ② CARRÉMENTBON ② BANANE BIO ①	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE ① FILET DE SAUMON MSC SAUCE ANETH ① ② PENNE BIO ① COULOMMIERS ② CRÈME DESSERT VANILLE	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ COLESLAW GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL ② GATEAU DU CHEF AUX POMMES BIO (FARINE BIO) ① ② ③	VOYAGE AU PORTUGAL ACCRAIS DE MORUE SAUCE BARBECUE FEIJOADA (PLAT COMPLET AU PORC) Alter : FEIJOADA AUX POISSONS BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ ARROZ DOCE (RIZ AU LAIT DU CHEF) ② ③
	Dessert cuisiné par nos chefs ①	Produit Labelisé ②	Produit BIO ①	Produit régional ②	Pêche durable ① ②