

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Tomates



Blanc de poulet



Pommes de terre



Cantal AOP*



Mardi

Carottes râpées



Lasagnes au bœuf BIO



Yaourt BIO



Mercredi

Betteraves et dés de fromage



Sauté de porc fermier



Carottes



Fruits



Jeudi

Salade de pâtes BIO



Poisson



Poêlée de légumes



Laitage BIO



Vendredi

Œuf dur mayo, sur lit de salade



Couscous végétal

Semoule BIO



Fruits



Agriculture biologique



Produits locaux



Produits fermiers



Pêche durable



Label Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de France



Fruits et légumes de France



Certification Environnementale Niveau 2

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
29/09	Vinaigrette	X						X		T	T	T	X		
	Cantal AOP							X							
30/09	Carottes râpées (sauce)	X									T		X		
	Lasagnes au bœuf BIO	X		X				X							
	Yaourt BIO							X							
02/10	Betteraves et dés de fromage	X						X		T	T	T	X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
03/10	Salade de pâtes BIO	X						X		T	T	T	X		
	Poisson				X										
	Laitage BIO							X							
03/10	Œuf dur mayo			X				X			T				
	Couscous végété	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X													

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 octobre 2024



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Salade verte



Poulet fermier
Basquaise



Riz BIO



Comté AOP*



Mardi

Potage de pâtes
BIO



Poisson MSC



Gratin de brocolis
BIO



Laitage BIO



Mercredi

Asperges

Rôti de porc
fermier



Pdt sautées



Fruits



Jeudi

Concombres sauce
bulgare



Daube de Bœuf BIO



Pâtes BIO



Yaourt BIO



Vendredi

Salade de
lentilles BIO



Pizza aux 4
fromages AOP



Compote

Biscuit BIO



Agriculture
biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de
France



Fruits et
légumes de
France



Certification
Environnementale
Niveau 2

Les menus sont susceptibles
d'être modifiés en fonction
des livraisons

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 6 au 10 octobre 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
06/10	Vinaigrette										X		X		
	Poulet Basquaise	T					T	T			T				
	Comté AOP							X							
07/10	Potage de pâtes BIO	X					T		T			T			
	Poisson MSC				X										
	Gratin de brocolis BIO							X							
	Laitage BIO							X							
08/10	Asperges							X							
09/10	Sauce Bulgare			X				X							
	Daube de Bœuf BIO	T					T	T		T					
	Pâtes BIO	X													
	Yaourt BIO							X							
10/10	Salade de lentilles	T						X			X		X		
	Pizza aux 4 fromages AOP	X						X							
	Biscuit BIO	X													

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 octobre 2024



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Taboulé

Poulet fermier



Gratin de
butternut au
fromage BIO



Fruits



Mardi

Salade verte et
pâté



Boulettes
d'agneau sauce
aux abricots

Pâtes BIO



Fromage blanc
BIO *



Mercredi

Carottes râpées



Poisson MSC



Purée de pdt



Fromage AOP



Jeudi

Betteraves
râpées



Lasagnes Végé
BIO



Fromage AOP



Fruits



Vendredi

Salade iceberg



Saucisses de
porc fermier



Lentilles BIO



Yaourt BIO



Agriculture
biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de
France



Fruits et
légumes de
France



Certification
Environnementale
Niveau 2

Les menus sont susceptibles
d'être modifiés en fonction
des livraisons

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 13 au 17 octobre 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
13/10	Taboulé	X	T	T	T		T		T	T	T		X		
	Gratin de butternut							X							
14/10	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes sauce aux abricots	X					X								
	Pâtes BIO	X					T		T			T			
	Laitage BIO							X							
15/10	Vinaigrette										T		X		
	Poisson				T										
	Lasagnes végété BIO	X						X							
	Purée de pommes de terre							X							
	Fromage AOP							X							
16/10	Vinaigrette										T		X		
	Lasagnes végété	X						X	T	T	T				
	Fromage AOP							X							
17/10	Vinaigrette							X			T		X		
	Yaourt BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 novembre 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Potage de légumes et pdt



Boulettes de Bœuf BIO



Butternut BIO



Fruits



Mardi

Salade composée



Ravioli aux épinards BIO



Panna Cotta

Mercredi

Velouté de légumes



Rôti de dinde



Ratatouille BIO



Fromage AOP



Jeudi

Haricots verts en salade



Poulet fermier



Potatoes



Fruits



Vendredi

Asperges



Brandade de poisson MSC



Laitage BIO



Agriculture biologique



Produits locaux



Produits fermiers



Pêche durable



Label Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de France



Fruits et légumes de France



Certification Environnementale Niveau 2

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 3 au 7 novembre 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
03/11	Boulettes de bœuf BIO	T						T		T	T	T			
04/11	Salade composée							X			T		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
	Panna Cotta							X							
05/11	Velouté de légumes							X							
	Fromage AOP							X							
06/11	Vinaigrette										T		X		
07/11	Vinaigrette										T		X		
	Brandade de poisson							X					X		
	Laitage BIO							X			T		X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 novembre 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Velouté de
potimarron et
pdt



Sauté de porc



Carottes BIO



Fruits



Mardi

FERIE

Mercredi

Salade coleslaw



Blanquette de
poulet



Riz BIO



Laitage BIO



Jeudi

Couscous BIO
Végé



Semoule BIO



Fromage BIO



Fruits



Vendredi

Potage de
légumes



Poisson MSC



Blé BIO



Fruits



Agriculture
biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de
France



Fruits et
légumes de
France



Certification
Environnementale
Niveau 2

Les menus sont susceptibles
d'être modifiés en fonction
des livraisons

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 10 au 14 novembre 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
12/11	Velouté de potimarron							X							
	Sauté de porc	T					T	T			T				
13/11	Vinaigrette										X		X		
	Blanquette de poulet							X							
	Laitage BIO							X							
14/11	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage BIO							X							
15/11	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													

X : Présence

T : Traces