

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 octobre 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Potage de légumes



Poisson MSC



Riz BIO



Comté AOP*



Mardi

Soupe de pâtes

Rôti de veau BIO



Carottes Vichy
BIO



Fromage blanc
BIO



Mercredi

Couscous végété



Semoule BIO



Fromage AOP



Fruits



Jeudi

Salade verte



Poulet
basquaise



Pâtes BIO



Yaourt BIO



Vendredi

Betteraves



Sauté de porc
fermier



Pommes de
terre



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 20 au 24 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
20/10	Poisson MSC				X										
	Comté AOP							X							
21/10	Carottes Vichy							X							
	Fromage blanc BIO							X							
22/10	Couscous végété	T						T		T	T	T			
	Fromage AOP							X							
23/10	Vinaigrette										X		X		
	Poulet basquaise	T					T	T			T				
	Pâtes BIO	X					T								
	Yaourt BIO							X							
24/10	Betteraves										X		X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 27 au 31 octobre 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Salade verte



Sauté de veau
BIO



Blé BIO



Comté AOP*



Mardi

Potage légumes



Poisson MSC



Semoule BIO



Yaourt BIO



Mercredi

Soupe de lentilles
BIO



Rôti de porc
fermier



Haricots verts BIO



Fruits



Jeudi

Lasagnes végété



Fromage AOP



Fruits



Vendredi

Potage de
butternut



Boulette
d'agneau BIO



Pommes de
terre



Donut
Halloween



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 27 au 31 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
27/10	Vinaigrette										X		X		
	Sauté de veau BIO	T					T	T			T				
	Blé BIO	X													
	Comté AOP							X							
28/10	Poisson MSC				X										
	Yaourt BIO							X							
30/10	Lasagnes végété		X					X		T	T	T			
	Fromage AOP							X							
31/10	Donut Halloween	X		X			X	X							

X : Présence

T : Traces