

SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



EGYPTE ANTIQUE									
 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	X	 <u>Tomate vinaigrette</u>		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>		 <u>Potage à la carotte</u>		 <u>Concombres vinaigrette</u>	X
 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)		 Pommes de terre en salade 		 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		 Chou rouge à l'orange		 <u>Taboulé à la semoule BIO</u>	
<u>Croque-monsieur*</u>	X	<u>Goujons de poulet pané</u>	X	 <u>Torti bolognaise au basilic (plat complet)</u> 		 <u>Blanquette de poisson</u>	X	 <u>Falafels sauce coriandre</u>	X
 <u>Rôti de bœuf</u>		Feuilleté au chèvre		Nuggets de blé		 <u>Rôti de porc local*</u>		Poisson pané	
Chipo végétale (protéines de pois)									
<u>Frites</u>	X	 <u>Haricots verts BIO</u>	X	 Torti		 <u>Chou fleur béchamel</u>	X	<u>Boulgour</u>	X
 Courgettes		Riz		 Haricots beurre à la tomate		 Blé aux petits légumes 		Epinards	
		<u>Saint Morêt</u>	X	<u>Petit croc'lait</u>		<u>Emmental à la coupe</u>	X	<u>Petit croc'lait</u>	
		 <u>Pont L'Evêque AOP</u>		Camembert		Petit moulé nature		Petit suisse sucré	
 <u>Yaourt mixé fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot</u>	X	<u>Fruit</u>	X	 <u>Entremets caramel du chef</u>		 <u>Purée de pommes BIO</u>	X	<u>Fruit (raisin sous réserve)</u>	X
 Petit moulé ail et fines herbes et coupelle pomme		 Gélifié chocolat		Tranche de quatre-quarts		Yaourt aromatisé		Donut	

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Haché de veau		Haché de veau		Haché de veau		Haché de veau		Haché de veau	
Tarte aux poireaux	3 SP	Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026

HIVER		12-oct	PRINTEMPS		13-oct	KOLOR ROSE MERCREDI		14-oct	ETE		15-oct	AUTOMNE		16-oct
 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>			<u>Radis</u>	X	 Chou-fleur sauce cocktail		 <u>Taboulé à la semoule BIO</u>	X	 <u>Potage aux légumes d'automne</u>					
 Potage aux légumes			Macédoine mayonnaise		 Salade de boulgour betteraves et pois chiches		 Salade de tomates		 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)					
 <u>Potée de lentilles au jambon* (plat complet)</u>	X	 <u>Pâtes aux légumes (petits pois, poireaux, champignons)</u>	X	Jambon blanc*		 <u>Timbale de colin au curcuma</u>	X	 <u>Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*</u>	X					
Crêpe champignons (plat)		Croquette de maïs		 Chili sin carne (chili végétal)		Boulettes végétales tomate mozzarella sauce tomate		 Cœur de colin à la crème						
 Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)	X	 Coquillettes	X	 <u>Blé à la tomate</u>		 <u>Courgettes à la tomate</u>		 <u>Pommes de terre et butternut</u>	X					
Pommes quartier avec peau		 Côtes de blettes béchamel		 Purée de betteraves		Riz	X	Boulgour						
<u>Petit moulé nature</u>	X	<u>Tendre bleu</u>		 <u>Petit fruité BIO</u>				 <u>Meule de Bray BIO</u>	X					
Petit suisse aromatisé		Fondu Président		Camembert				Petit moulé ail et fines herbes						
 <u>Pomme (locale)</u>	X	 <u>Crème au chocolat BIO</u>	X	Gâteau aux pralines du chef		 <u>Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux puits (en seau)</u>	X	 <u>Gâteau aux pommes du chef</u>	X					
Coupelle pomme banane		 Géllifié vanille		Coupelle pomme fraise		Yaourt sucré et Madeleine		 Flan nappé caramel						

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
 Pomme de terre vinaigrette		 Pomme de terre vinaigrette		 Pomme de terre vinaigrette		 Pomme de terre vinaigrette		 Pomme de terre vinaigrette	
Crêpe au fromage (plat)	3 SP	Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	3 SP
 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place