



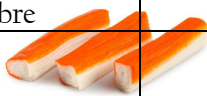
Semaine du 29 septembre 2025 au 03 octobre 2025

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Saucisson Effiloché de volaille façon kébab Courgettes sautées Pomme au four à la Cannelle	Potage Rôti de porc/Carottes sautées Glace	Salade d'avocats Filet de canard au jus Gratin de pommes de terre Crêpes	<u>MENU VEGETAL</u> Carottes râpées Pizza/Salade Fromage Fruits	Macédoine de légumes Poisson/Semoule Gâteau Basque



Semaine du 06 octobre 2025 au 10 octobre 2025

Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Surimi Steak haché/Poêlée de légumes Yaourt	<u>MENU VEGETAL</u> Taboulé Croque-Monsieur au chèvre Salade Eclair	Salade de tomates et Mozzarella Blanquette de veau/Riz Pilaf Glace	Salade de concombres Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Compote et Spéculoos	Potage Poisson façon meunière Purée de carottes et céleri Fromage blanc et son coulis



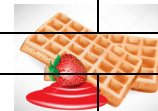
Semaine du 13 octobre 2025 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Friand au fromage Saucisse/Lentilles Flan au chocolat	Salade de gésiers Escalope de porc/Petits pois Yaourt	<u>MENU VEGETAL</u> Radis au beurre Farfalles à la tomate et Parmesan Tarte aux pommes	Potage Poulet/Frites Glace	Chèvre chaud Fish and chips Printanière de légumes Fruits



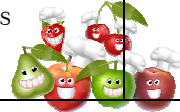
Semaine du 20 octobre 2025 au 24 octobre 2025

Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Sardines à l'huile Escalope de poulet Haricots plats Riz au lait	Salade d'endives Lasagnes faite maison Salade Yaourt	Velouté de carottes Poulet façon grand-mère Purée de céleri Madeleine au chocolat	<u>MENU VEGETAL</u> Salade Grecque Pommes de terre sautées/Salade Gaufre	Potage Poisson/Chou-fleur au gratin Fromage Fruits



Semaine du 27 octobre 2025 au 31 octobre 2025

Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Grillon Charentais Cordon bleu Haricots verts Yaourt	Riz Niçois Saucisse de Toulouse Haricots ½ secs Fromage Fruits	Salade de chèvre Rôti de bœuf Tomates à la Provençale Pommes de terre Crème brûlée	Potage Dinde pochée sauce suprême Riz et petits légumes Crème Anglaise	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de tomates et concombres Gnocchis à la crème fromagère Compote et Spéculoos



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,). Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81.