

SEMAINE DU 6 AU 12 OCTOBRE 2025

LUNDI

6-oct.

MARDI

7-oct.

JEUDI

9-oct.

NOMAD
USA

10-oct.

Macédoine mayonnaise	SV	 <u>Chou rouge vinaigrette</u> 	AD					 <u>Crudités BIO mayonnaise</u> 	AD
 Terrine de campagne basque* locale (à couper par vos soins)	E AD								
Beignets de calamars	E AD	<u>Chipolata locale*</u>	E AD			 <u>Cœur de colin à la crème de persil</u>	E AD	<u>Cheeseburger</u>	E AD
		 Chipo végétale (protéines de pois)	SV					<u>Fish burger</u>	SV
 Macaroni	E AD	Riz	E AD			 <u>Chou fleur béchamel</u>	AD	<u>Frites</u>	E AD
						 <u>Blé à la tomate</u>	E		
		 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	E AD			<u>Emmental à la coupe</u>	E AD	<u>Tranche de cheddar</u>	E AD
 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD			 <u>Purée de pommes BIO</u>	E AD	  <u>Brownie du chef</u>	E AD
Crème de gruyère et gélifié vanille	AD								



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 13 AU 19 OCTOBRE 2025

Semaine du goût - ça pique: je le sens au bout de ma langue ça croque : je l'entends !

LUNDI	13-oct.	MARDI	14-oct.	JEUDI	16-oct.	VENDREDI	17-oct.
 <u>Betteraves BIO rémoulade</u> 	AD	 <u>Salade de semoule, carottes, pistache, persil</u>	E AD	 <u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u>	AD	Friand au fromage	E AD
				Macédoine mayonnaise	SV		
   <u>Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou</u>	SV	<u>Langue de bœuf sauce charcutière</u> 	E AD	 <u>Coquillettes au jambon* (plat complet)</u> 	E AD	 <u>Cœur de colin sauce Aurore</u>	E AD
Nuggets de poulet	E AD	Boulettes végétales tomate mozzarella	SV	Galette de boulgour pois chiche emmental	SV		
 <u>Côtes de bettes béchamel</u>	E AD	 <u>Purée BIO</u>	E AD	 <u>Coquillettes</u>	SV	 <u>Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)</u> 	E AD
<u>Tendre bleu</u>	E AD			 <u>Meule de Bray BIO</u>	E AD	 <u>Petit fruité BIO</u>	E AD
Mousse chocolat	E AD	<u>Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits (en seau)</u> 	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD	<u>Gâteau du chef</u>   <u>pomme gingembre</u> 	AD
		Yaourt sucré et Madeleine	AD				



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