

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>				 <u>Taboulé oriental</u>	AD	<u>Beignets d'oignons</u>	E AD
 Terrine de campagne basque* locale (à couper par vos soins)	E AD								
 <u>Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)</u>	E AD	 <u>Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</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
0						0		0	
		 <u>Carottes BIO</u>	50			 <u>Chou fleur béchamel</u>	E AD	<u>Frites</u>	E AD
		Riz	50			 <u>Blé à la tomate</u>	ALL		
0		<u>Saint Morêt</u>	E AD			<u>Emmental à la coupe</u>	E AD		
0									
 <u>Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye</u>	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							Fruit	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 la croque : je l'entends !

LUNDI	13-oct.	MARDI	14-oct.	NOMAD GUADELOUPE	JEUDI	16-oct.	VENDREDI	17-oct.
 Potage du chef	AD	Salade de tomates	E AD		 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	E AD	 <u>Salade croquante</u> (concombre, soja, maïs et tomate)	E AD
					Macédoine mayonnaise	SV		
   <u>Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou</u>	SV	<u>Langue de bœuf</u> sauce charcutière 	E AD		 <u>Coquillettes au jambon*</u> (plat complet)	E AD	 <u>Cœur de colin</u> sauce Aurore	SV
Nuggets de poulet	E AD	Boulettes végétales tomate mozzarella	SV		Galette de boulgour pois chiche emmental	SV	Emincé de poulet rôti	E AD
0					0		0	
<u>Boulgour</u>	E AD	 <u>Purée BIO</u>	E AD		 <u>Coquillettes</u>	SV	Blé	E AD
<u>Tendre bleu</u>	E AD	0			 <u>Meule de Bray BIO</u>	AD	 <u>Petit fruité BIO</u>	AD
		0						
<u>Mousse chocolat</u>	E AD	<u>Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits</u> (en seau) 	E AD		 <u>Fruit BIO</u>	E AD	  <u>Gâteau du chef</u> pomme gingembre 	E 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