

SEMAINE DU 6 AU 12 OCTOBRE 2025

LUNDI

6-oct.

MARDI

7-oct.

JEUDI

9-oct.

NOMAD
USA

10-oct.

 Terrine de campagne basque* locale (à couper par vos soins)	E AD	 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	AD			 Potage à la carotte	AD	Beignets d'oignons	AD
Macédoine mayonnaise	SP								
 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	E AD	 Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	E AD			 Cœur de colin à la crème de persil	E AD	Cheeseburger	E AD
								Fish burger	SP
		Riz	E AD			 Chou fleur béchamel	E AD	Frites	E AD
		Saint Morêt	E AD			Emmental à la coupe	E AD	Petit suisse sucré	E AD
 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	E AD	 Fruit BIO	E AD			 Purée de pommes BIO	E AD	 Brownie du chef	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>Potage du chef</u>	AD	Salade de tomates	AD			 <u>Carpaccio de radis noir</u>	AD	<u>Friand au fromage</u>	AD
   <u>Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou</u>	AD	<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					Galette de boulgour pois chiche emmental	SP		
<u>Boulgour</u>	E AD	 <u>Purée BIO</u>	E AD			 <u>Coquillettes</u>	SP	 <u>Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)</u> 	50
								Blé	50
<u>Tendre bleu</u>	E AD	<u>Q</u>				 <u>Meule de Bray BIO</u>	E AD		
Mousse chocolat	E AD	<u>Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits (en seau)</u> 	E AD			Coupelle pomme banane	E AD	  <u>Gâteau du chef pomme gingembre</u> 	E AD
		Yaourt sucré et Madeleine	E AD					Flan nappé caramel	E 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