



# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 au 31 octobre 2025

| lundi 05 octobre           | mardi 06 octobre                            | jeudi 08 octobre                             | vendredi 09 octobre                    |
|----------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| Batavia et croûtons        | Carottes rapées bio locales vinaigrette     | Salade de pommes de terre échalote et persil | Tomates HVE vinaigrette                |
| Flan au fromage (oeuf MEA) | Roti issu de porc label rouge à la moutarde | Poisson pané MSC et citron                   | Boulettes de volaille sauce provençale |
| Pommes rosti               | Lentilles bio locales au jus                | Epinards branche CE2 béchamel                | Jeunes carottes CE2 persillées         |
| Vache qui rit              | Ptit Trôo de la laiterie de Montoire CE2    | Petit suisse sucré                           | Saint Nectaire AOP                     |
| Raisin                     | Mousse au chocolat noir                     | Pomme HVE                                    | Flan cuisiné par nos chefs             |

## Rencontres du Goût : du fromage à tous les étages

| lundi 12 octobre                       | mardi 13 octobre                                        | jeudi 15 octobre                  | vendredi 16 octobre                      |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| Taboulé à la semoule bio               | Betteraves bio locales et fêta au vinaigre de framboise | Potage potiron à la vache qui rit | Salade coleslaw bio                      |
| Emincé de cuisse de poulet sauce kebab | Colin MSC sauce citron                                  | Nuggets de blé et citron          | Roti de boeuf bio sauce au bleu          |
| Gratin de carottes CE2 au cheddar      | Riz bio créole                                          | Chou fleur persillé CE2           | Pommes noisette                          |
| Gouda bio                              | Biscuit solidaire Sookie                                | Camembert bio                     | verre de lait bio                        |
| Pomme bio locale                       | Fromage blanc sucré CE2                                 | Poire HVE                         | Gâteau au fromage blanc et fruits rouges |

| lundi 19 octobre                            | mardi 20 octobre                               | jeudi 22 octobre            | vendredi 23 octobre           |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Salade de pommes de terre façon piémontaise | Céleri bio rémoulade                           | Potage de légumes bio       | Salade iceberg et vinaigrette |
| Saucisse fumée                              | Sauté de dinde BBC sauce aux épices espagnoles | Cordon bleu                 | Lasagnes à la                 |
| Haricots verts persillés bio                | Riz bio créole                                 | Petits pois CE2 au jus      | bolognaise aux lentilles bio  |
| Emmental bio                                | Yaourt nature sucré bio                        | Fromage ail et fines herbes | Buchette de lait mélangé      |
| Mousse au chocolat                          | Banane bio                                     | Poire HVE                   | Purée de pommes bio           |

## Repas Halloween

| lundi 26 octobre                  | mardi 27 octobre                  | jeudi 29 octobre              | vendredi 30 octobre                |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| Taboulé oriental à la semoule bio | Salade coleslaw bio               | Betteraves bio vinaigrette    | Phalanges de zombie                |
| Beignets de poisson sauce tartare | Flan au fromage maison (oeuf MEA) | Sauce bolognaise au boeuf bio | Doigts de sorcières sanguinolants  |
| Chou fleur HVE persillé           | Pommes Rosti                      | Coquillettes bio              | Ecrasé de Jack o lantern           |
| Edam bio                          | Yaourt nature sucré bio           | Petit Moulé                   | Saint paulin guillotiné            |
| Flan vanille                      | Purée de fruits HVE               | Banane bio                    | Epouvante sucrée aux fruits rouges |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



## Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
LR = Label Rouge  
MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable