










MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS







Semaine du 06 au 10 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon d'Espagne	Salade de laitue et croûtons	Salade de haricots verts	Concombre à la crème BIO 	Carottes râpées BIO 
Plat	Lasagnes végétariennes	Poisson Corn Flakes	Moules / frites	Poulet Tikka Masala PA : Émincé végétal tikka masala	Chipolatas* PA : Steak végétal à la tomate
Garniture	Salade verte	Purée de carotte		Riz BIO 	Lentilles IGP 
Produit laitier	Fromage blanc maison au coulis de fruits	Fromage	Fromage	 Yaourt vanille BIO	Fromage
Dessert		Fruit de saison BIO 	Compote BIO 	Yaourt vanille BIO	Fruit de saison
Goûter			Fruit de saison & Petits-beurre & Lait chocolaté		

Les Labels Qualité	Agriculture biologique	Label rouge	Haute valeur Environnementale	Bleu blanc cœur	Indication Géographique Protégée
					

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025

SEMAINE DU GOÛT : UN JOUR, UNE COULEUR !

Lundi VERT	Mardi ROSE/VIOLET	Mercredi ORANGE	Jeudi ROUGE	Vendredi JAUNE
Sirop de menthe & Gressins et tzatziki	Betteraves BIO vinaigrette 	Tarte au butternut	Chorizo* doux PA : rillettes de saumon	Surimi en miettes et maïs
Omelette aux épinards	Hachis Parmentier aux pommes de terre vitelotte PA : Parmentier de poisson aux pommes de terre vitelotte	Filet de saumon grillé	Rôti de bœuf PA : Filet de poisson frais au four	Émincé de poulet au curry PA : curry de poisson
Salade verte	Parmentier de poisson aux pommes de terre vitelotte	Carottes Vichy	Riz à la sauce tomate	Semoule BIO 
Fromage vert BIO 	Tourte aux myrtilles	Mimolette	Yaourt à la fraise BIO	Emmental
Kiwi		Orange BIO 		Banane BIO 
		Crème dessert en gourde & Biscuit à l'orange		

Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée	Pêche Durable	Commerce équitable	spécialité traditionnelle garantie
			













MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS











Semaine du 20 au 24 Octobre 2025

Vacances scolaires

Semaine du 27 au 31 Octobre 2025

Vacances scolaires

	Semaine du 20 au 24 Octobre 2025					Semaine du 27 au 31 Octobre 2025				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi MENU HALLOWEEN
Entrée	Nem de légumes	Avocat vinaigrette	Carottes râpées BIO 	Quiche aux légumes	Salade de pâtes	Salade iceberg et dés de gouda	Salade de tomate et maïs	Coleslaw sauce cocktail	Pizza margherita BIO 	Breuvage du vampire Marmite de soupe à la citrouille
Plat	Boulettes de bœuf à la tomate PA : Falafels à la tomate	Filet de poisson frais aux poireaux 	Sauté de veau marengo PA : omelette nature	Couscous végétarien	Blanc de poulet au sésame PA : filet de poisson frais au sésame 	Colombo de poisson	Émincé de dinde au jus PA : Émincé végétal à la tomate	Bœuf bourguignon LR  PA : Poisson sauce citron	Œufs à la Florentine	Filet de poulet sauce aux herbes pourries PA : filet de poisson
Garniture	Gratin de chou-fleur	Riz BIO 	Pommes de terre vapeur		Purée de courgettes	Blé au beurre	Haricots palette persillés	Pâtes BIO 		Frites de patate douce et Ketchup au sang de crapaud
Produit laitier	Yaourt aux fruits BIO 	Fromage	Fromage AOP 	Fromage BIO 	Riz au lait	Yaourt nature au sucre de canne BIO 	Fromage BIO 	Fromage	Fromage blanc vanille indiv.	Fromage orange d'Halloween
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Pomme au four au caramel			Fruit de saison			Fruit de saison
Goûter	Fruit de saison & Bâtonnets et fromage fondu	Jus de fruits & Brioche nature & Yaourt aux fruits	Compote & Pain au lait et barre de chocolat	Fruit de saison & Marbré & Lait nature	Fruit de saison & Pain de mie et fromage frais	Fruit de saison & Brioche aux pépites de chocolat	Jus de fruits & Pain au lait & Petits-suisses	Compote BIO & Pain et beurre & Lait chocolaté	Fruit de saison & Madeleine & Yaourt nature	Fruit de saison & Pain de mie et fromage frais

Les Labels Qualité	Agriculture biologique 	Label rouge 	Haute valeur Environnementale 	Bleu blanc cœur 	Indication Géographique Protégée 	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée 	Pêche Durable  	Commerce équitable 	spécialité traditionnelle garantie 
--------------------	--	---	---	---	--	---	---	--	--