



Restaurant scolaire octobre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

du 28/09 au 02/10	Chou rouge et pommes râpées Poisson bordelaise Riz Fromage blanc confiture	Salade de pâtes Sauté de volaille aux pruneaux Brocolis Yaourt	Velouté de légumes Escalope de veau forestière Blé Fruit	Champignons à la grecque Pané de soja à la tomate Haricots verts persillés Croustade	Céleri râpé Saucisse Frites Fruit
du 05/10 au 09/10	Macédoine de légumes Œuf florentine Riz au safran Yaourt	Radis râpé sur lit de salade Steak haché à la moutarde Carottes vichy Fromage Fruit	Assiette de charcuterie Brandade de poisson Fromage Roulé à la confiture	Salade d'endives au bleu Daube de bœuf Pommes vapeur Gâteau yaourt à la banane	Salade de haricots verts Rôti de porc Purée de patates douces Salade de fruits
du 12/10 au 16/10	Betteraves râpées Emincé de bœuf à la tomate Carottes persillées Yaourt	Salade verte et croutons Escalope de veau Duo de haricots Fromage Fruit	Carottes râpées Poisson à la crème Pommes de terre vapeur Compote Biscuit	Salade de haricots verts Tajine de légumes et petits pois Semoule Fromage Gâteau aux pommes	"Menu Semaine du Goût" Salade de gésiers Manchon de canard confit Pommes de terre grenailles et champignons Pastis gascon
de 19/10 au 23/10	Velouté de légumes Poisson bordelaise Blé Fromage blanc confiture	Salade de lentilles Tagliatelles au fromage Fruit	Assiette de charcuterie Steak haché Haricots beurre Yaourt	Salade crouton/fromage Hot Dog Frites Beignet	Coleslaw Pilons de poulet tex Mex Duo de carottes Fromage
du 26/10 au 30/10	Velouté de légumes Poisson meunière Carottes persillées Fromage	Carottes râpées Tarte fromagère Brocolis Gâteau citron	Betteraves râpées Haut de cuisse poulet Blé Fruit	Nems Sauté de porc au caramel Riz Cantonais Yaourt nature	Jambon beurre Steak haché de veau Duo de haricots Crème dessert



ALLERGENES

1 gluten
2 œuf
3 lait
4 arachide
5 fruit à coque
6 soja
7 lentille
8 sésame
9 lupin
10 céleri
11 moutarde
12 crustacés
13 poisson
14 mollusques
15 sulfites



Agriculture bio

Produits locaux

Surgelés

Fabriqués à partir de produits bruts

Menu végétarien



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments