

RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 29/09/2025 au 31/10/2025

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 au 03	 Salade verte, dés de fromage  Sauté de veau  Cassoulet de légumes  Purée de fruits 	<u>Menu végétarien</u>  Salade, haricots rouges, maïs  Omelette aux herbes   Carottes et salsifis à la crème  Yaourt 	 Tomates à croquer et emmental   Cœur de merlu au beurre blanc Purée de pommes de terre et patates douces   Fruit  	Salade verte   Farfalle Carbonara de poulet au parmesan  Fromage Flan aux œufs 
Du 06 au 10	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche  Gnocchi au pesto  Petit suisse Fruit  	Tomates mozzarella   Escalope viennoise  Pommes de terre vapeur beurre et citron    Fromage Purée de fruits 	 Endives aux noix   Bœuf carottes   Pâtes au jus  Yaourt nature 	  Salade verte et gruyère  Fidéua de poissons et fruits de mer   Tarte rustique purée de pommes  
Du 13 au 17	Velouté de pommes de terre  Courgettes au Kiri  Boulettes d'agneau au curry  Semoule de blés dur  Fruit  	 Salade au fromage et sésame  Choux farci    Riz au jus  Crème au chocolat 	 Velouté de carottes   au lait de coco Filet de cabillaud au citron  Fricassée de légumes  Yaourt  Fruit  	<u>Menu végétarien</u>  Salade de lentilles mixtes  Lasagne de légumes  Yaourt nature   Fruit  

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.
 Les menus sont préparés dans les règles et les lois, afin d'avoir le contrôle et la sécurité optimale par le chef cuisinier avec validation de la diététicienne du SIVAAD.

Fait maison  Produit de saison  Produit bio  Produit local 

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)