

MENU SCOLAIRE

Du lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025

lundi 6 octobre 2025

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili sin carne
Haricots verts  	OU	Carottes  
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

mardi 7 octobre 2025

Carbonara	OU	Omelette 
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Raisins	OU	Orange

mercredi 8 octobre 2025



Tomate vinaigrette 	OU	Coleslaw
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Chou fleur à la béchamel  	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes



jeudi 9 octobre 2025

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes croustillantes de poulet 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

vendredi 10 octobre 2025

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Poire
Banane	OU	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

lundi 13 octobre 2025

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs 	OU	Blés aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Pomme 	OU	Orange

mardi 14 octobre 2025

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Bouchées tomates et chèvre 
Brocolis	OU	Carottes 
Saint Paulin 	OU	Rouy 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

mercredi 15 octobre 2025

Feuilleté de hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatisés	OU	Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne 	 OU	Yaourt aux fruits mixés 

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 16 octobre 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

vendredi 17 octobre 2025

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt brassé nature 
Raisins	OU	Poire

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

lundi 20 octobre 2025

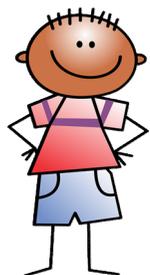
Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes  
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

Goûter : Baguette tradition et nutella

mardi 21 octobre 2025

Viande bovine à hachis 	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Raisins	OU	Banane

Goûter : Boudoirs et purée pomme fraise



mercredi 22 octobre 2025

Céleri rémoulade 	OU	Salade iceberg
Bœuf sauce marenge 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Orange	OU	Poire

Goûter : Spéculoos et purée de pommes



jeudi 23 octobre 2025

Filet de poulet à la crème 	OU	Crousti' fromage
Coquillettes 	OU	Pommes de terre rôties 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

Goûter : Véritable petit beurre et purée de poire

vendredi 24 octobre 2025

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde 	OU	Panéé blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Emmental 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025

lundi 27 octobre 2025

Betteraves vinaigrette	OU	Chou fleur vinaigrette	
Bœuf sauce forestière		Lasagne de légumes	
Pommes de terre Dauphine	OU	Yaourt aromatisé	
Yaourt brassé sucré			

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes

mardi 28 octobre 2025

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé	
Chipolata		Omelette	
Petits pois et carottes	 	Epinars béchamel	
Saint Paulin		Gouda	
Pomme		Orange	

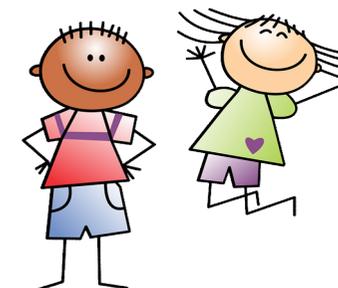
Goûter : Baguette tradition et nutella

mercredi 29 octobre 2025



Macédoine mayonnaise		OU	Carottes râpées vinaigrette	
Pavé de hoki sauce aurore		OU	Boulettes de pois chiches	
Riz		OU	Pommes de terre rôties	
Yaourt vanille		OU	Velouté fruit	

Gouter : Madeleines et purée de poires



jeudi 30 octobre 2025

Tomate vinaigrette	OU	Concombre à la crème		
Sauté de dinde sauce normande		OU	Égréné végétal sauce tomate	
Haricots verts	 	OU	Poêlée provençale	
Camembert		OU	Fromage frais nature	
Semoule au lait au caramel		OU	Flan pâtissier	

Goûter : Baguette tradition et confiture

vendredi 31 octobre 2025

Tartiflette	OU	Fèves et brunoise sauce tomate		
Petit suisse nature		OU	Torti	
Raisins	OU	OU	Emmental râpé	
			Banane	

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Oeufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir