

Menus des restaurants scolaires

Du 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi

- Carottes râpées
- Sauté de dinde
- Riz pilaf
- Yaourt
- Pomme

Mardi

- Salade de pâtes
- Omelette à la ciboulette
- Epinards à la crème
- Port salut
- Raisin

Mercredi

- Salade verte croustons-gruyère
- Rosbeef Sauce Madere
- Pommes boulangères
- Petit suisse nature
- Compote de pomme

Jeudi

- Concombres à la crème
- Rôti de porc
- Petits pois
- Kiri
- Semoule au caramel Maison

Vendredi

- Betteraves vinaigrette
- Filet de lieu Nantua
- Coquillettes
- Cantal
- Orange

Du 6 au 10 octobre 2025

Lundi

- Salade de riz
- Bœuf Bourguignon
- Carottes braisées
- Yaourt aux fruits
- Kiwi

Mardi

- Salade coleslaw
- Couscous au poulet
- Semoule aux légumes
- Chanteneige
- Compote de pomme

Mercredi

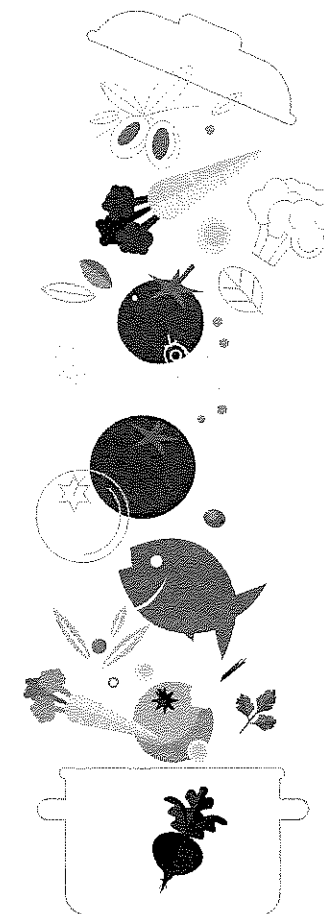
- Salade de pâtes
- Omelette aux fines herbes
- Epinards à la crème
- Edam
- Raisin

Jeudi

- Haricots verts vinaigrette
- Steak haché
- Frites sauce barbecue
- Brie
- Banane

Vendredi

- Radis beurre
- Filet de poisson à l'armoricaine
- Riz pilaf
- Fromage blanc
- Brioche adapei



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

- 🐟 : Poisson
- 🌱 : Menu végétarien
- 🥩 : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

Menus des restaurants scolaires

Du 13 au 17 octobre 2025

Semaine du goût

Lundi

- Tzatziki au concombre
- Sauté de porc au miel
- Pâtes aux légumes
- Samos
- Clémentine

Mardi

- Salade de tomates au basilic
- Rôti de veau
- Purée de potimaron
- Faisselle
- Coulis de fruits rouges

Mercredi

- Flan de légumes et coulis de tomates
- Cuisse de poulet à l'orange
- Poêlée forestière
- Yaourt
- Raisin

Jeudi

- Carottes/fenouil râpés
- Chillivégétarien
- Riz Mexicain
- St Nectaire
- Flognarde aux pommes Golden AOP du Limousin

Vendredi

- Betteraves vinaigrette
- Filet de julienne à l'aneth
- Gratin de légumes Provençal
- Pavé corrézien
- Tarte aux Myrtilles

Du 20 au 24 octobre 2025

Lundi

- Salade de riz
- Cuisse de poulet aux herbes
- Petits pois
- Gouda
- Kiwi

Mardi

- Salade verte /croûtons/fromage
- Lasagnes de légumes
- Yaourt brassé
- Banane

Mercredi

- Carottes râpées
- Sauté de volaille aux champignons
- Purée de potiron
- Petit suisse nature
- Clémentine

Jeudi

- Salade Niçoise
- Saucisse de Toulouse
- Haricots blancs à la tomate
- St Paulin
- Compote de poire

Vendredi

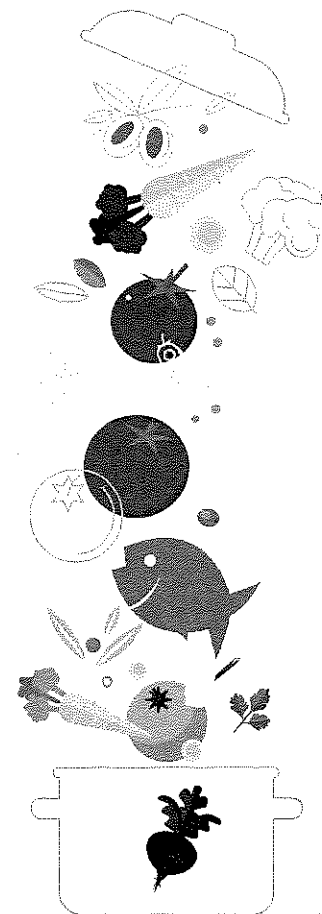
- Salade de pâtes
- Filet de colin/Citron
- Jeunes carottes persillées
- Samos
- Tarte aux pommes

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

: Poisson
 : Menu végétarien
 : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.