

Lundi 2 octobre

Radis
et beurre
Self **Tomate**
et vinaigrette nature

Petit Bouchon
Escalope de poulet*   
sauce tomate
(tomates, oignons...)

ou
Jeune Pousse  
Flageolet colombo
(flageolets, julienne de légumes, tomates,
mélange colombo)

Boullgour  

Cantal AOP à la coupe 
Self **Portion d'emmental**

Pêches au sirop
Self **Compote pommes**   

Pain  

Mardi 3 octobre

Betteraves 
et vinaigrette ciboulette
Self **Salade haricots verts**  
extras fins* et vinaigrette ciboulette

Omelette 
au fromage

Salsifis au gratin 
(farine* CE)

Portion de fromage fondu
Self **Mimolette à la coupe**

Tarte aux poires
Self **Tarte abricotine**

Pain céréales  

Jeudi 5 octobre

Cake aux 2 fromages 
(emmental, mi chèvre)

Petit Bouchon
Filet de poisson (merlu) 
sauce provençale
(poivrons, concentré tomates, oignons,
courgettes...)

ou
Jeune Pousse 
Émincé basquaise végétarien
(émincé pois blé, légumes ratatouille,
coriandre, paprika...)

Ratatouille  

Yaourt aromatisé  
Self **Yaourt nature *** et sucre  

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain  

Vendredi 6 octobre

Carottes râpées*   
et vinaigrette nature
Self **Salade verte*** 
et vinaigrette nature

 **Tortelloni podomoro**
mozzarella
(pâtes farcies fromage tomate)

sauce ciboulette 
(crème, ciboulette, persil)

Edam à la coupe
Self **Portion de tomme noire**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain  

* Correspond à l'ingrédient Bio

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 9 octobre

AFRIQUE

Salade sensation

(batavia, multi feuilles verte et rouge, épinards)
et vinaigrette orientale

Self Céleri râpé sauce ail

(mayonnaise, fromage blanc, moutarde, ail)

Base couscous végétarien

(pois chiche, légumes couscous, concassée
tomates, raisins, mélange couscous...)

Semoule

Yaourt velouté nature et sucre

Self Yaourt aromatisé

Compote pommes cannelle

Self Cocktail de fruits au sirop

Pain

Mardi 10 octobre

AMERIQUE

Salade iceberg et oignons rissolés

et vinaigrette sirop d'érable
(sirop d'érable, huile, vinaigre balsamique...)

Salade coleslaw et oignons rissolés

Self (chou, carottes, mayonnaise)

Petit Bouchon
Sauté de veau*
sauce Amérique

(oignons, miel, paprika, ketchup...)

ou
Jeune Pousse

Omelette
nature

Haricots rouges
à la mexicaine

Crème dessert
au chocolat

Self Crème dessert
à la vanille

Pain semi complet

Jeudi 12 octobre

EUROPE : FRANCE

Salade de lentilles

Self Salade de riz à la catalane

(riz, poivrons, tomates cube, olives verte)

Petit Bouchon
Saucisson de Lyon
chaud

ou
Jeune Pousse
Quenelle nature
béchamel

Carottes vichy

Portion de tomme noire

Self Portion de saint paulin

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain

Vendredi 13 octobre

ASIE

Betteraves

et vinaigrette Japon (vinaigre de riz, miel, sucre)

Self Courgettes cuites*

et vinaigrette Japon (vinaigre de riz, miel, sucre)

Émincé curry végétarien

(émincé pois blé, lait coco, curry, raisins,
oignons, jus de pomme, curcuma, ail, lait,
farine de riz, huile)

Chou fleur* béchamel curcuma
curry au gratin

Gouda à la coupe

Self Portion de fromage fondu

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain

* Correspond à l'ingrédient Bio

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

Lundi 16 octobre

Radis
et beurre
Self **Batavia**
et vinaigrette nature

Petit Bouchon
Filet de poisson (lieu) 
sauce tomate
(double concentré tomates, ail, sucre,
tomates cube...)

ou
Jeune Pousse
Croustillant au fromage

Choux de Bruxelles  
et pommes de terre* cubes

Fromage frais aux fruits 

Abricots au sirop
Self **Compote pommes romarin**

Pain  

Mardi 17 octobre

Poireaux
et vinaigrette ciboulette
Self **Betteraves** 
et vinaigrette ciboulette

Base flageolet 
poivrons curry
(flageolets, poivrons crème, tomates
concassées, curry...)

Coquillettes   

Tomme blanche à la coupe   
Self **Portion de fromage** 
à pâte molle

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain semi complet
céréales  

Jeudi 19 octobre



Endives aux croûtons
et vinaigrette au jus de pomme
et huile de noix

Petit Bouchon
Bœuf braisé*   
sauce façon bourguignonne
(crème, moutarde, vinaigre balsamique,
mélange 3 légumes...)

ou
Jeune Pousse
Base haricots rouges  
à la mexicaine parfumée au cumin
(haricots rouges, tomates, poivrons, cumin...)

Riz* aux épices  

 **Saint Nectaire AOP** 
à la coupe

Compote pommes
verveine citronnée   

Pain  

Vendredi 20 octobre

Taboulé à l'orientale   
Self **Salade de pomme**
de terre* à la parisienne
(Pomme de terre, vinaigrette nature,
tomates, échalotes...)

Œufs durs*  
sauce crème
(crème, farine de riz, bouillon légumes...)

Petit pois* au jus  

Cantal AOP à la coupe 
Self **Pont l'Evêque AOP**

Fruit de saison
Self **Fruit de saison**

Pain  

* Correspond à l'ingrédient Bio

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)