

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>yaourt <b>BIO</b> parfum vanille</p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p>	<p>velouté poireaux pdt</p> <p><b>omelette BIO à la ciboulette</b></p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>tomates mozarella</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</p> <p>spaghetti</p> <p>raisin blanc</p>	<p><b>nuggets BIO</b></p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>salade pdt et cervelas* salade pdt ciboulette</p> <p>rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>rôti de poulet sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
rocher coco local circuit court petit fromage frais arôme	baguette barre chocolat lait fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme cassis	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	cake aux écorces d'orange à la coupe local circuit court fromage frais nature miel

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau  
2

pdt = pomme de terre