MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025

	Du 03 au 07 novembre	Du 10 au 14 novembre	Du 17 au 21 novembre	Du 24 au 28 novembre	Du 01 au 05 décembre
Lundi	Velouté de potimarron Poulet Tex Mex Blé **bio** au chorizo Yaourt aux fruits rouges **bio**	Potage aux légumes anciens Feuilleté au fromage Boulgour **bio** et tajine de potiron **bio** Yaourt nature sucré **bio**	Soupe "Alphabet" Filet de dinde à la crème Haricots verts **bio** Yaourt à la vanille **bio**	Carottes râpées au pomelo Sauté de bœuf Jardinière de légumes Yaourt aux fruits **bio**	Pomelo Blanquette de poisson au lait de coco Purée de carottes Yaourt à la vanille **bio**
Mardi	Saucisse bretonne à la sauce moutarde Lentilles **bio** et carottes Emmental **bio** Banane	**Férié**	Gratin de poisson aux crustacés Riz pilaf **bio** et brocolis Tomme grise Banane	Tortellonis aux 3 fromages Bûchette de chèvre **bio** Clémentines	Lasagnes Salade verte **bio** Saint-Paulin Fruit
Mercredi	Chou rouge aux raisins secs Hachis parmentier Salade verte Ile flottante	Pomelo Filet de colin au cheddar Pommes de terre sautées Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Velouté de potimarron Bouchée à la reine Salade verte Semoule au lait	Wrap au poulet et fromage Frites Yaourt à boire Kiwi	Rémoulade céleri et carottes Croque-Monsieur Mousse au chocolat maison
Jeudi	Salade de chèvre chaud au miel Curry de patate douce et panais Riz pilaf **bio** Yaourt au chocolat **bio**	Pâtes **bio** à la bolognaise Bûchette de chèvre **bio** Orange	Salade verte aux croûtons et à l'emmental **bio** Cassoulet Orange	Potage Saint-Germain Poisson frais Purée de chou-fleur Yaourt nature sucré **bio**	Velouté de poireaux Mijoté d'haricots verts **bio** et de flageolets Quinoa Yaourt aux fruits **bio**
Vendredi	Fish and chips Sauce tartare Salade verte Camembert **bio** Orange	Betteraves Pizza jambon fromage Salade verte **bio** Poire	Omelette **bio** Coquillettes semi-complètes **bio** à la sauce tomate Saint-Nectaire **AOP** Yaourt au chocolat **bio**	Rougail saucisses Riz pilaf **bio** Brie **bio** Compote de pommes et crumble	Pilon de poulet à la sauce barbecue Frites Emmental **bio** Orange

Tous nos menus sont élaborés dans le respect de la loi **Egalim**. Certains éléments sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent dans le respect de l'équilibre alimentaire ou d'être modifiés en cas de défaillance (technique, fournisseurs). Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française (à l'exception de certains produits préparés). La liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande et sur le Portail Famille et le site internet de la Ville.