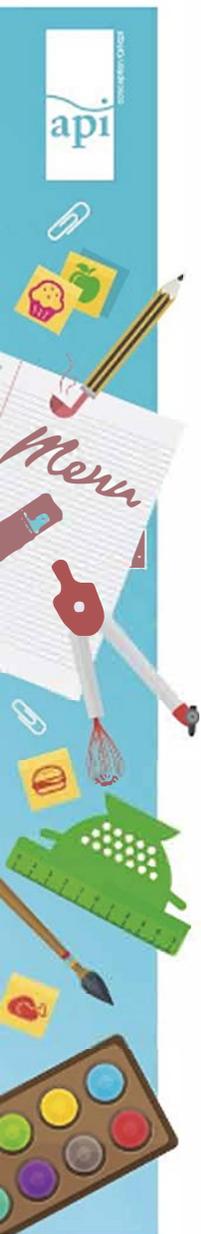


# RESTAURANT SCOLAIRE

Du 30 septembre au 4 octobre 2024



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
TOMATES VINAIGRETTE 		<b>REPAS VEGETARIEN</b> 	
SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE 	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE 	EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS 	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	
CAROTTES AU OIGNONS JAUNES 	RIZ PILAF 	POELÉE DE COURGETTES, POIVRONS ET OIGNONS 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
	MIMOLETTE	COQUILLETES 	MIMOLETTE
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON 	POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE

Du 7 au 11 octobre 2024



lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2024 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL 	REPAS VEGETARIEN 	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL
PILON DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS 	SAUTE DE PORC AU CURRY 	CRUMBLE AU CHEVRE, COURGE ET CAROTTES 	ROUGAIL SAUCISSE
FRITES	COURGETTES BRAISEES 	RIZ CREOLE 	
PIPERADE 	SEMOULE 	BROCOLIS A L'AIL 	RIZ BIO 
BRIE		TOMME NOIRE 	YAOURT SUCRE
COMPOTE DE POMME 	BATONNET DE GLACE	KOBANDRAVINA (GÂTEAU A LA BANANE) 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE

Du 14 au 18 octobre 2024



REPAS VEGETARIEN 	Repas Halloween		
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS 		BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	
COUSCOUS VÉGÉTARIEN 	SAUTE DE BOEUF FACON GRAND MÈRE 	DES P'TITES BETES DANS L'ASSIETTE (coquillettes facon risotto au chorizo) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
SEMOULE 	BOULGOUR 	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN(chou fleur roti entier glacé au ketchup et paptika fumé) 	HARICOTS VERTS A L'ETUVÉ 
LEGUMES DU COUSCOUS 	POTIMARRON ROTI	POLENTA CREMEUSE 	PENNE 
	ST PAULIN		CAMEMBERT 
FRUIT DE SAISON 	FLAN CAMEL	CARROT CAKE 	FRUIT DE SAISON 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 21 au 25 octobre 2024



### VACANCES TOULISSAINT

VACANCES TOULISSAINT				
lundi 21 octobre	REPAS VEGETARIEN 	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
	TABOULÉ 	ROSETTE ET CORNICHONS		CHIFFONNADE DE LAITUE VINAIGRETTE 
BOLOGNAISE 	TORTILLA AUX PETITS POIS 	PIZZA AU THON	SAUTE DE POULET A L'OLIVE 	CALAMARS A LA ROMAINE 
MACARONIS 	EPINARDS A L'AIL 	SALADE VERTE BIO 	SEMOULE 	HARICOTS BEURRE A L'AIL 
-	-		CAROTTES BRAISEES 	RIZ CREOLE
EMMENTAL 			CAMEMBERT 	
FRUIT DE SAISON 	BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES 	YAOURT FERMIER SUCRE 	ROULÉ DE CONFITURE A L'ABRICOT DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 28 octobre au 1er novembre



VACANCES TOULISSAINT				
REPAS VEGETARIEN 				Férié
lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
BAGUETTE PIZZA DU CHEF		CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL		
SAUCE TOMATE 	SAUTÉ DE BOEUF A LA CAROTTE 	ROTI DE PORC SAUCE OIGNONS	CHEESE BURGER 	
TORTIS 	COURGETTES BRAISEES 	RIZ PILAF BIO 	FRITES	
BROCOLIS A LA BECHAMEL 	POMMES BOULANGERES	EPINARD BIO A L'AIL 	-	
	EDAM		MIMOLETTE	
FRUIT DE SAISON 	FRUIT DE SAISON 	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CUPCAKE MONSTRUEUX (plusieurs parfums disponibles sur MenuApp)	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.