

Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Croustillant au fromage	Carottes, panais BIO râpés	Haricots verts, tomates, vinaigrette	Saucisson à l'ail, andouille de Vire	Salade fromagère
Cuisse de poulet BIO	Pièce de bœuf braisée	Sauté de porc aux pruneaux	Omelette persillée	Poisson du jour
Ratatouille, riz créole	Pâtes BIO	Ecrasé de pommes de terre	Duo de haricots	Julienne de légumes, pommes de terre
Camembert BIO, fruit de saison BIO	Brie, compote de pommes	Entremet vanille	Emmental, fruit de saison BIO	Pâtisserie
Goûter : pain, confiture	Goûter : pain bûcheron, beurre	Goûter : pain moulu, fromage, fruit	Goûter : céréales BIO, lait BIO, banane	Goûter : compote, boudoir, fruit
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Salade choux blancs, jambon blanc, emmental	Concombres à la ciboulette	Taboulé à la menthe	Potage de légumes	Carottes BIO râpées, emmental dés
Quiche lorraine	Palette de porc à la provençale	Lasagnes à la bolognaise	Paëlla de poulet, chorizos	Poisson meunière
Salade verte	Purée pommes de terre, panais	Salade verte	Chèvre, fruit de saison	Poêlée méridionale
Cocktail de fruits	Ile flottante maison	Panna cotta à la vanille		Yaourt BIO
Goûter : pain, pâte à tartiner	Goûter : pain aux céréales, confiture	Goûter : baguette, beurre, bâton chocolat	Goûter : yaourt sucré, madeleine, fruit	Goûter : crêpes, beurre, fruit
Vacances d'automne du lundi 21 octobre au vendredi 1 ^{er} novembre				
Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Salade endives, jambon, emmental	Œuf mimosa, salade verte	Salade fromagère	Salade de riz BIO, avocats, tomates, maïs	Choux-fleurs cuits, champignons
Sauté de veau marengo	Poisson du jour, sauce au chorizo	Poulet basquaise	Cordon bleu	Filet de porc
Pâtes BIO	Riz pilaf BIO, compotée de poireaux	Blés BIO	Petits pois, carottes	Choux de Bruxelles, pommes de terre sautées
Fruit de saison BIO	Fromage blanc BIO	Soupe de kiwi, bâton de quatre-quarts	Timbale glacée	Yaourt à la pulpe de fruits
Goûter : pain aux céréales, confiture	Goûter : pain BIO, beurre	Goûter : pain moulu, confiture	Goûter : compote, barre bretonne	Goûter : céréales BIO, lait BIO, fruit BIO
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
FERIE	Velouté de légumes BIO au potiron	Plat unique :	Duo d'agrumes	Salade grecque
	Blanquette de veau	Tartiflette	Emincé de lapin, tagliatelles	Brandade de poisson
	Riz BIO façon pilaf	Salade verte	Fromage à la coupe	Patates douces, pommes de terre
	Fromage blanc BIO à la vanille	Gâteau chocolat, crème anglaise	Panaché de fruits au sirop	Yaourt BIO sucré
	Goûter : pain, confiture	Goûter : compote de pommes, banane	Goûter : pain, confiture	Goûter : fromage blanc sucré, madeleine
Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Soupe tomates, vermicelles	Betteraves rouges BIO, maïs BIO	Salade de pâtes tricolores	Piémontaise au thon	Salade fromagère
Rizotto poulet, petit pois, poivrons	Rôti de porc	Endive au jambon	Poisson du jour	Jambon blanc, ketchup
	Purée de panais, pommes de terre		Dés de carottes	Frites fraîches
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Pomme au four	Yaourt BIO sucré	Compote de fruit BIO
Goûter : pain moulu, confiture de framboises	Goûter : pain bûcheron, beurre	Goûter : pain moulu, fromage, fruit	Goûter : fruits au sirop, madeleine	Goûter : tartine croquante, confiture

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.