

Lundi 8 octobre	Mardi 9 octobre	Mercredi 10 octobre	Jeudi 11 octobre	Vendredi 12 octobre
Salade de riz, tomates, avocats, maïs, concombres	Croustillant au fromage	Carotte râpées BIO, emmental	Betteraves rouges BIO, maïs BIO	Potage de légumes BIO
Sauté d'agneau	Rôti de porc	Quiche lorraine	Poisson du jour, vinaigrette persillée	Chili con carne bœuf (haché BIO)
Flageolets, dés de carottes BIO	Epinards BIO à la béchamel, coquillettes BIO	Salade verte	Pommes de terre	Riz BIO à la créole
Fruit de saison BIO	Yaourt BIO sucré	Cocktail de fruits au sirop	Fromage à la coupe, fruit de saison BIO	Entremet chocolat au lait BIO
Goûter : pain aux céréales, confiture	Goûter : pain BIO, beurre	Goûter : pain moulé, bâton chocolat, fruit	Goûter : pain, compote	Goûter : madeleine, yaourt, fruit
Lundi 15 octobre	Mardi 16 octobre	Mercredi 17 octobre	Jeudi 18 octobre	Vendredi 19 octobre
Carottes râpées BIO, dés d'emmental	Potage de légumes BIO	Concombres, champignons	Quiche lorraine	Duo batavia/endive au fromage
Omelette persillée	Fricassée de volaille BIO	Goulash de bœuf BIO	Poisson meunière citronné, persillé	Rôti de porc
Duo de haricots	Sauce blanquette, riz BIO	Coquillettes BIO	Julienne de légumes	Pommes frites, brocolis
Eclair au chocolat	Brie, fruit de saison BIO	Flan vanille caramel	Fruit de saison BIO	Yaourt au sucre de canne
Goûter : baguette, beurre	Goûter : pain moulé, confiture	Goûter : pain, pâte à tartiner, fruit	Goûter : pain moulé, compote	Goûter : barre bretonne, yaourt, fruit
Vacances d'automne du 22 octobre au 2 novembre				
Lundi 5 novembre	Mardi 6 novembre	Mercredi 7 novembre	Jeudi 8 novembre	Vendredi 9 novembre
Velouté de légumes potimarrons	Macédoine de légumes, œuf dur	Salade fromagère	Concombres, dés de fromage de chèvre	Taboulé libanais
Estouffade de bœuf à la bourguignonne	Poisson meunière citronné	Chipolata BIO, ratatouille	Cuisse de poulet BIO	Steak haché BIO
Pâtes BIO	Riz BIO à la créole, dés de carottes BIO	Semoule de couscous BIO	Duo de haricots BIO	Petits pois BIO à la française
Fruit de saison BIO	Brie, fruit de saison BIO	Flan chocolat	Grillé aux pommes	Yaourt BIO sucré
Goûter : pain , confiture	Goûter : pain moulé, compote	Goûter : pain aux céréales, beurre	Goûter : pain, confiture	Goûter : biscotte, beurre, fruit
Lundi 12 novembre	Mardi 13 novembre	Mercredi 14 novembre	Jeudi 15 novembre	Vendredi 16 novembre
Choux-fleurs BIO, champignons BIO	Soupe de vermicelles	Tartiflette	Toast fromager, duo de salades	Carottes BIO râpées
Rôti de porc, compote de pommes	Pot-au-feu	Salade verte	Sauté de dinde, sauce blanquette	Brandade de cabillaud
Semoule de blé BIO	Garniture de légumes	Pomme BIO cuite	Riz BIO à la créole	Salade verte
Pâte à suisse BIO, kiwi BIO	Fromage à la coupe, fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Compote de fruits
Goûter : pain bûcheron, confiture	Goûter : pain BIO, beurre	Goûter : banane, compote, biscuit	Goûter : pain, fromage à tartiner	Goûter : yaourt sucré, barre bretonne
Lundi 19 novembre	Mardi 20 novembre	Mercredi 21 novembre	Jeudi 22 novembre	Vendredi 23 novembre
Salade de pâtes tricolores	<b>Plat unique :</b>	Macédoine de légumes BIO	Potage forestier BIO	Betteraves rouges BIO, maïs BIO, pommes
Haricots verts carbonnara	Paëlla océane	Parmentier	Omelette persillée	Jambon blanc
Fromage blanc	Riz BIO	Fondue de poireaux, pommes de terre	Gratin de pâtes BIO	Pommes frites, brocolis
Goûter : pain bûcheron, confiture	Tomme blanche, fruit de saison BIO	Timbale glacée	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO aromatisé
	Goûter : baguette, beurre	Goûter : pain, fromage, fruit	Goûter : pain, pâte à tartiner	Goûter : fruits au sirop, gâteau

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.