

CANTINES SCOLAIRES

MENUS



OCTOBRE 2025

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Menu Végétarien

- Betteraves mimosa
- Raviolis végétariens BIO + gruyère
- 2 Petits Suisses aromatisés BIO
- Fruit BIO

• Tomates

- BIO Mozzarella
- Poisson pané/citron
- Haricots verts persillés
- Clafoutis aux fruits rouges

- Salade de blé-surimi-olives
- Emincé de porc au basilic/de dinde
- Ratatouille
- Mini Roitelet
- Fruit BIO

- Salade verte BIO
- Brandade de poisson
- Vache qui rit BIO
- Crème dessert au caramel

Du 6 au 10 Octobre 2025

Menu Végétarien

- Chou-fleur en salade
- Chipolatas végétariennes
- Rösti de pomme de terre
- Carré Frais Gervais



- Fruit BIO

- Roulé au fromage
- Emincé de volaille au curry
- Julienne de légumes
- 1 Petit suisse nature

- Fruit BIO

- Salade verte BIO +dés d'emmental
- Lasagnes à la bolognaise

- Compote BIO

- Salade piémontaise/Salade de pdt et dés de volaille
- Anneaux d'encornet à la méridionale
- Purée de panais

- Bûche de chèvre bio
- Fruit BIO

Du 13 au 17 Octobre 2025 Semaine du Goût : 1 jour 1 couleur

Jaune

- Céleris rémoulade curry
- Blanquette de veau
- Pâtes BIO +maïs +gruyère
- Banane BIO

Orange

Menu Végétarien

- Carottes BIO râpées
- Œufs durs béchamel orangée
- Purée potiron
- Mimolette
- Bavaois à l'abricot

Rouge

- Pizza
- Rôti de dinde sauce à la tomate
- Tomates à la provençale
- Mini-Babybel
- Pomme Royal Gala

Vert

- Salade verte BIO
- Poisson sauce basilic
- Riz créole BIO
- Fourme d'Ambert AOP
- Crème dessert pistache

Du 20 au 24 Octobre 2025-----Vacances scolaires

Du 27 au 31 Octobre 2024-----Vacances scolaires



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert •

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu •

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).