




































Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE




































Lundi 02/10/2023	 ENTRÉE	salade piémontaise	
	 PLAT	boulettes de bœuf sauce tomate	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts vapeur	fromage blanc nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 03/10/2023	 ENTRÉE	concombres à la crème	
	 PLAT	filet de colin meunière	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	épinards béchamel	yaourt nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade/fruit de saison	petit gâteau sec
	 DESSERT		
Mercredi 04/10/2023	 ENTRÉE	salade de tomates	
	 PLAT	émincé de volaille	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	coquillettes al dente	petits suisses
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	fruit de saison
	 DESSERT	fruit au sirop	
Jeudi 05/10/2023	 ENTRÉE	radis beurre	
	 PLAT	hachis de bœuf provençal	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes campagnardes	crème chocolat
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Vendredi 06/10/2023	 ENTRÉE	quiche lorraine	
	 PLAT	Filet de saumon fleurette	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	bouquet de brocolis/salade	fromage
	 PRODUIT LAITIER	liégeois vanille	fruits de saison
	 DESSERT	mosaïque de fruits	
Samedi 07/10/2023	 ENTRÉE	œufs sauce crudité	
	 PLAT	filet mignon de porc	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	gratin dauphinois/salade	fromage
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse nature	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Dimanche 08/10/2023	 ENTRÉE	crêpe fourrée	
	 PLAT	cuisse de poulet forestière	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	céleri étuvé	riz au lait
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	
	 DESSERT	Fruit de saison	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 09/10/2023	 ENTRÉE	carottes vinaigrette	
	 PLAT	lasagnes bolognaise	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte	yaourt nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage	fruit de saison
	 DESSERT	mosaïque de fruits	
Mardi 10/10/2023	 ENTRÉE	salade pd terre/thon	
	 PLAT	émincé de bœuf en sauce	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts	yaourt fermier bio
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade/fruit de saison	petit gâteau sec
	 DESSERT		
Mercredi 11/10/2023	 ENTRÉE	crêpe fourrée fromage	
	 PLAT	sauté de porc en sauce	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	poêlée méridionale/salade	fromage
	 PRODUIT LAITIER	flan au caramel	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 12/10/2023	 ENTRÉE	betteraves râpées vinaigrette	
	 PLAT	cuisse de poulet rôtie	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes dauphines	fromage blanc
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	granola
	 DESSERT	fruit de saison	
Vendredi 13/10/2023	 ENTRÉE	céléri remoulade	
	 PLAT	couscous de bœuf et volaille	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	légumes et semoule	yaourt à la grecque
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 14/10/2023	 ENTRÉE	salade riz au thon	
	 PLAT	boudin noir rôti	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes fruits cuites	semoule au lait
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Dimanche 15/10/2023	 ENTRÉE	endives et tomates cerises	
	 PLAT	chou farci rôti	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	garniture provençale	danette caramel
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	fruit de saison
	 DESSERT	pâtisserie	









Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 16/10/2023	 ENTRÉE	radis beurre	
	 PLAT	blanquette de volaille	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf	petits calins sur lit de fruits
	 PRODUIT LAITIER	fromage	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 17/10/2023	 ENTRÉE	tomates vinaigrette	
	 PLAT	cassoulet maison	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots mijotés/salade	île flottante
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade/fruit de saison	compote
	 DESSERT		
Mercredi 18/10/2023	 ENTRÉE	betteraves vinaigrette	
	 PLAT	paëlla au poulet	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	riz à l'espagnole	crème vanille
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	fruit de saison
	 DESSERT	fruits au sirop	
Jeudi 19/10/2023	 ENTRÉE	macédoine sauce crudité	
	 PLAT	bœuf aux carottes mitonnés	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	farfalles al dente	fromage blanc
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	salade de fruits frais	
Vendredi 20/10/2023	 ENTRÉE	asperges vinaigrette	
	 PLAT	choucroute de la mer beurre blanc	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	choux/pd terre	crème brûlée
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 21/10/2023	 ENTRÉE	champignons à la grecque	
	 PLAT	filet de poulet à la crème	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	poêlée méditerranéenne	yaourt nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 22/10/2023	 ENTRÉE	salade exotique/blé	
	 PLAT	pièce de bœuf poêlée	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	côtes de blette étuvées	crème dessert
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	petit moelleux
	 DESSERT	Fruit de saison	



Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 23/10/2023	 ENTRÉE	salade mexicaine	
	 PLAT	cuisse de poulet rôtie	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts poêlés	fromage blanc nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 24/10/2023	 ENTRÉE	céléri remoulade	
	 PLAT	émincé de porc braisé	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pâtes al dente/salade	yaourt nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage/fruit de saison	compote
	 DESSERT		
Mercredi 25/10/2023	 ENTRÉE	tomates en salade	
	 PLAT	hachis parmentier	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte	petits suisses
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	madeleine
	 DESSERT	fruit au sirop	
Jeudi 26/10/2023	 ENTRÉE	macédoine en vinaigrette	
	 PLAT	émincé de tendre de tranche	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes campagnardes	crème caramel
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Vendredi 27/10/2023	 ENTRÉE	chou fleur vinaigrette	
	 PLAT	magret de canard rôti	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	gratin de courgettes/pd terre	fromage blanc nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	mosaïque de fruits
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 28/10/2023	 ENTRÉE	terrinerie de poisson	
	 PLAT	filet mignon à l'étouffée	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	éibly façon créole	liégeois chocolat
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 29/10/2023	 ENTRÉE	charcuterie	
	 PLAT	filet de bœuf rôti	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	flan de légumes	fromage
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	fruit de saison
	 DESSERT	flan à la vanille	



Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir




































Lundi 30/10/2023	 ENTRÉE	concombres à la crème	
	 PLAT	pâtes à la bolognaise	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte	liégeois chocolat
	 PRODUIT LAITIER	fromage	fruit de saison
	 DESSERT	fruit au sirop	
Mardi 31/10/2023	 ENTRÉE	carottes râpées vinaigrette	
	 PLAT	chipolatas rôties	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	ratatouille poêlée/salade	fromage
	 PRODUIT LAITIER	riz au lait	
	 DESSERT	fruit de saison	
Mercredi 01/11/2023	 ENTRÉE	feuilleté au fromage	
	 PLAT	émincé de volaille	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	courgettes poêlées	danette chocolat
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 02/11/2023	 ENTRÉE	betteraves cuites vinaigrette	
	 PLAT	rôti de porc au four	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts vapeur	crème mt blanc
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	petit gateau
	 DESSERT	banane	
Vendredi 03/11/2023	 ENTRÉE	radis beurre	
	 PLAT	poisson meunière	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	épinards béchamel	fromage
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	madeleine
	 DESSERT	œufs au lait	
Samedi 04/11/2023	 ENTRÉE	terrine de thon et brunoise	
	 PLAT	sauté de pintadeau	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes de terre sautées	semoule au lait
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 05/11/2023	 ENTRÉE	taboulé oriental	
	 PLAT	escalope de porc braisée	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	poêlée de légumes	fromage blanc
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	Fruit de saison	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 06/11/2023	 ENTRÉE	salade strasbourgeoise	
	 PLAT	sauté de volaille en sauce	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots beurre étuvés	danette vanille
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	mosaïque de fruits
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 07/11/2023	 ENTRÉE	salade de tomates vinaigrette	
	 PLAT	saucisse de toulouse	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	lentilles à l'ancienne/salade	fromage
	 PRODUIT LAITIER		
	 DESSERT	petits suisses bio/amandes sèches	fruit de saison
Mercredi 08/11/2023	 ENTRÉE	taboulé maison	
	 PLAT	dos de cabillaud hollandaise	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	brocolis vapeur	flan au caramel
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 09/11/2023	 ENTRÉE	radis/beurre	
	 PLAT	émincé de tendre de tranche	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	purée de pd terre/salade	yaourt nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage	fruit de saison
	 DESSERT	fruit au sirop	
Vendredi 10/11/2023	 ENTRÉE	charcuterie	
	 PLAT	filet de saumon vapeur citron	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pd terre vapeur/salade	fromage
	 PRODUIT LAITIER	petits suisses bio	mosaïque de fruits
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 11/2023	 ENTRÉE	terrinerie de st jacques	
	 PLAT	tomates farcies	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	ébly	crème chocolat
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	petit gâteau sec
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 12/11/2023	 ENTRÉE	feuilleté fromage	
	 PLAT	steack de veau	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots beurre étuvés	fromage
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	Fruit de saison/biscuit	




































Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

soir

Lundi 13/11/2023	 ENTRÉE	céleri remoulade	
	 PLAT	Lasagnes bolognaise	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	salade	yaourt nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Mardi 14/11/2023	 ENTRÉE	œufs mayonnaise légère	
	 PLAT	saucisse au chou	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pd terre charlotte/salade	fromage
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier/fruit de saison	compote
	 DESSERT		
Mercredi 15/11/2023	 ENTRÉE	Pizza maison	
	 PLAT	cuisse de poulet chasseur	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale	flan caramel
	 PRODUIT LAITIER	fromage /salade	petit moelleux
	 DESSERT	Fruit de saison	
Jeudi 16/11/2023	 ENTRÉE	salade coleslow	
	 PLAT	steack haché de bœuf en sauce	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes frites	fromage
	 PRODUIT LAITIER	salade verte	fruit de saison
	 DESSERT	fromage blanc aux fruits	
Vendredi 17/11/2023	 ENTRÉE	céleri remoulade	
	 PLAT	filet de saumon hollandaise	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	choux de bruxelles	fromage blanc vanillé
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	fruit de saison	
Samedi 18/11/2023	 ENTRÉE	chou fleur vinaigrette	
	 PLAT	jambon grillé sauce porto	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	flageolets	crème mont blanc
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	petit gâteau sec
	 DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 19/11/2023	 ENTRÉE	bouchée à la reine légumes	
	 PLAT	aiguillettes de poulet	potage
	 ACCOMPAGNEMENT	céleri braisé	yaourt nature
	 PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	 DESSERT	Fruit de saison	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Conservation de 0 à 3°

PORTAGE A DOMICILE

Lundi 20/11/2023	ENTRÉE	radis beurre	
	PLAT	blanquette de dinde	potage
	ACCOMPAGNEMENT	pâtes al dente/salade	fromage
	PRODUIT LAITIER	yaourt fermier aux fruits	compote
	DESSERT	fruit de saison	
Mardi 21/10/2023	ENTRÉE	Concombres à la crème	
	PLAT	cassoulet maison	potage
	ACCOMPAGNEMENT	haricots blancs mijotés/salade	danette vanille
	PRODUIT LAITIER	fromage/fruit au sirop	fruit de saison
	DESSERT		
Mercredi 22/11/2023	ENTRÉE	carottes râpées vinaigrette	
	PLAT	brandade de colin	potage
	ACCOMPAGNEMENT	salade verte	fromage
	PRODUIT LAITIER	petit suisse bio	mosaïque de fruits
	DESSERT	fruit de saison	
Jeudi 23/11/2023	ENTRÉE	betteraves crues vinaigrette	
	PLAT	chili con carné bœuf	potage
	ACCOMPAGNEMENT	haricots rouges/légumes	fromage blanc aux fruits bio
	PRODUIT LAITIER	fromage/salade	fruit de saison
	DESSERT	compote bio	
Vendredi 24/11/2023	ENTRÉE	endives à la crème	
	PLAT	dos de julienne fleurette	potage
	ACCOMPAGNEMENT	pd terre vapeur	fromage blanc vanillé
	PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	DESSERT	fruit de saison	
Samedi 25/11/2023	ENTRÉE	chair de crabe émietlée/avocats	
	PLAT	filet de poulet chasseur	potage
	ACCOMPAGNEMENT	gratin dauphinois	entremet praliné
	PRODUIT LAITIER	fromage/salade	compote
	DESSERT	Fruit de saison	
Dimanche 26/11/2023	ENTRÉE	céléri remoulade	
	PLAT	rôti de bœuf en sauce	potage
	ACCOMPAGNEMENT	haricots verts étuvés	crème chocolat
	PRODUIT LAITIER	fromage/salade	fruit de saison
	DESSERT	tarte aux fruits	

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km