



# MENUS du 29 SEPTEMBRE au 24 OCTOBRE 2025



SEM. 40 - DEVELOPPEMENT DURABLE - En route vers le zéro gaspi

LUNDI 29 SEPTEMBRE
Carotte râpée Miroton de bœuf Pomme de terre vapeur Fromage blanc
MARDI 30 SEPTEMBRE
Salade de saison Tajine de poisson Céréales gourmandes Fromage Fruit
MERCREDI 01 OCTOBRE
Torti jambon emmental Boulettes de bœuf au curry doux Epinards à la crème Yaourt fermier
JEUDI 02 OCTOBRE
Samossa de légumes Œufs brouillés à la tomate Semoule Yaourt fermier
VENDREDI 03 OCTOBRE
Haricots verts en vinaigrette Sauté de poulet à la crème Crêtes de coq Lait Fruit

SEM. 41

LUNDI 06 OCTOBRE
Salade de tomate Sauté de porc au citron Petits pois au jus Fromage Fruit
MARDI 07 OCTOBRE
Salade betterave feta Lasagne végétarienne Salade Yaourt fermier Biscuit
MERCREDI 08 OCTOBRE
Wrap de légumes Patate douce rôtie Chili végétarien Lait Fruit
JEUDI 09 OCTOBRE
Assiette de charcuterie Veau marengo Purée Fromage Fruit
VENDREDI 10 OCTOBRE
Salade de pâtes Nage de poisson à la bretonne Embeurrée de légumes Entremet chocolat

SEM. 42 - SEMAINE DU GOUT - A la découverte du monde

LUNDI 13 OCTOBRE - EUROPE
Kartoffelsalat Marinara de lentilles Risotto de chou fleur Crème catalane
MARDI 14 OCTOBRE - AFRIQUE
Salade marocaine de carotte Poulet yassa Riz Lait Fruit
MERCREDI 15 OCTOBRE - OCÉANIE
Salade crevette mangue avocat Poisson du jour à la polynésienne Patate douce Fromage Fruit
JEUDI 16 OCTOBRE - ASIE
Nem Pêche du jour sauce aigre douce Wok de légumes verts Panna cotta coco
VENDREDI 17 OCTOBRE - AMÉRIQUE
Salade sud américaine Hot dog Frites Fromage Cookie

SEM. 43 - VACANCES D'AUTOMNE

LUNDI 20 OCTOBRE
MARDI 21 OCTOBRE
MERCREDI 22 OCTOBRE
JEUDI 23 OCTOBRE
VENDREDI 24 OCTOBRE

Les menus sont **conformes aux recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum **FRANÇAIS**

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.



Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques



Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les **02, 07, 08, et 13 Octobre**