

Menus scolaire et alsh du 06 au 17 octobre 2025



viande de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
06-oct	taboulé	poisson du jour beurre citronné	poêlée asiatique	st paulin *	orange* et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien	repas végétarien		
07-oct	velouté de courges *	omelette	salade verte * (non assaisonnée)	emmental *	ananas au sirop
mercredi					
08-oct	haricots verts vinaigrette	rougail saucisse	riz	yaourt nature	pomme * et autres fruits de saison
Jeudi					
09-oct	duo de choux rouge * et choux blanc*	carbonade de bœuf	frites	edam *	compote
Vendredi		repas végétarien	repas végétarien		
10-oct	céleri rémoulade	consommé de lentilles et ses légumes		tome *	moëlleux au chocolat
Lundi					
13-oct	salade sovoyarde	crozet de savoie au comté gratiné			Golden de savoie*
Mardi		repas végétarien	repas végétarien		
14-oct	samossa	work de légumes		Cantal*	Lettchis aux sirop
Mercredi					
15-oct	tartine d'houmous	Tajine d'agneau	semoule	tomme pyrénées *	Basboussa aux amandes
Jeudi					
16-oct	souskai d'avocat	poulet des îles	riz	Comté *	Salade de fruits exotiques
Vendredi					
17-oct	Mousse de betteraves	poisson en croute de chorizo	purée de pomme de terre patate douce*	Abondance fruitier*	Compote

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles