

MENUS DU 6 AU 31 OCTOBRE 2025



LUNDI 6 OCTOBRE

Sauté de bœuf sauce chasseur
Petits pois carotte
Semoule
Saint Nectaire
Fruit de saison
Gouter : Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

MARDI 7 OCTOBRE

Salade verte emmental et mimolette
Rôti de porc sauce moutarde
/ Rôti de dinde sauce moutarde
Lentilles au jus
Brie
/ Tomme blanche
Liégeois chocolat
/ Liégeois vanille
Gouter : Cake fourré au chocolat
Fruit de saison

MERCREDI 8 OCTOBRE

Crêpe au fromage / Friand au fromage
Marmite de saumon sauce crème
Blé
Fruit de saison
Gouter : Pain et barre de chocolat
Compote de pomme

JEUDI 9 OCTOBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées sauce vinaigrette à part
Omelette
Epinards à la crème
Fusillis
Yaourt nature et sucre
Gâteau aux poires
Gouter : Pain et confiture
Fruit de saison

VENDREDI 10 OCTOBRE
MENU CME

Potage de légumes
Calamar à la romaine
Brocolis et pomme de terre béchamel
Petit suisse aromatisé
Ananas
Gouter : Sablés de Retz
Fromage blanc aromatisé

Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Semaine des papilles
en folie : Le Pain

LUNDI 13 OCTOBRE
MENU VÉGÉTARIEN
Pain tradition
Macaronis et cheese à la crème de butternut
Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison
Gouter : Compote de pomme
Pain et barre de chocolat

MARDI 14 OCTOBRE

Pain pita
Salade iceberg sauce fromage blanc ciboulette
Sauté de veau sauce crème ciboulette
Quinoa aux petits légumes
Samos
Mousse au chocolat au lait
/ Mousse au chocolat noir
Gouter : Pain et confiture
Yaourt nature et sucre

MERCREDI 15 OCTOBRE

Pain hot dog
Carottes râpées vinaigrette
Saucisse de volaille
Frites
Cheddar
Compote de pomme
/ Compote pomme banane
Gouter : Madeleines
Fruit de saison

JEUDI 16 OCTOBRE

Pain focaccia
Ricotta et focaccia
Filet de lieu frais sauce sicilienne
Purée de brocolis
Yaourt nature et sucre
Tarte au chocolat
Gouter : Croissant
Fromage blanc aromatisé

VENDREDI 17 OCTOBRE

Pain tortillas
Guacamole
Egrené de bœuf à la mexicaine
Riz
Fruit de saison
Gouter : Pain et pâte à tartiner
Compote pomme fraise

LUNDI 20 OCTOBRE

Velouté de potiron et pomme de terre
Filet de colin sauce oseille
Haricots verts persillés
Pomme de terre
Vache qui rit
Fruit de saison
Gouter : Compote de pomme
Pain et beurre

MARDI 21 OCTOBRE

Salade verte et croutons vinaigrette
Rôti de bœuf sauce barbecue
Purée de pomme de terre et emmental râpé
Crème dessert chocolat
/ Crème dessert vanille
Gouter : Pain au chocolat
Fruit de saison

MERCREDI 22 OCTOBRE

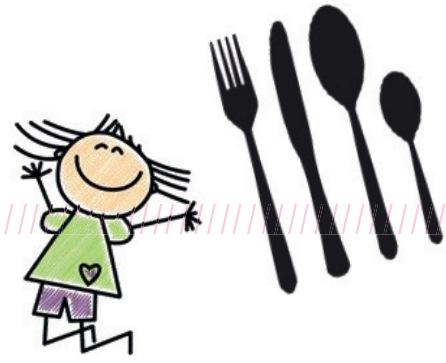
Filet de poisson pané
Semoule aux petits légumes
Tomme blanche
Fruit de saison
Gouter : Pain et barre de chocolat
Fromage blanc nature et sucre

JEUDI 23 OCTOBRE
MENU DES ENFANTS

Carottes râpées vinaigrette
Egrené de bœuf bolognaise
Penne et emmental râpé
Tiramisu
Gouter : Madeleines
Fruit de saison

VENDREDI 24 OCTOBRE :
MENU VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien pois féveroles, purée de pomme de terre et patate douce
Petit suisse nature et sucre
/ Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Gouter : Compote de pomme
Cake au yaourt maison



LUNDI 27 OCTOBRE

Rôti de veau sauce normande
Brocolis
Riz
Pont l'évêque
Fruit de saison
Gouter : Lait nature
Cake fourré chocolat

MARDI 28 OCTOBRE

Salade verte et maïs vinaigrette
Marmite de saumon sauce crème
Carottes fondantes
Pomme de terre
Saint nectaire
Liégeois chocolat
/ Liégeois vanille
Gouter : Pain au chocolat
Yaourt aromatisé

MERCREDI 29 OCTOBRE

Velouté de légumes
Steak haché de bœuf au jus
Blé aux petits légumes
Fruit de saison
Gouter : Pain et confiture
Compote de pomme

JEUDI 30 OCTOBRE
MENU VÉGÉTARIEN /
CME

Carottes râpées vinaigrette à part
Pizza margherita
Salade verte vinaigrette
Compote pomme poire
Gouter : Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

VENDREDI 31 OCTOBRE
MENU HALLOWEEN

Feuilleté chèvre miel / Feuilleté camembert
Nuggets de volaille
Purée de potiron
Fruit de saison
Gouter : Cake marbré maison
Fruit de saison

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux. Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement. Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France. Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

