

RESTAURANT SCOLAIRE

Le déjeuner doit comprendre : une crudité, un fruit ou légume cru (C)- de la viande ou du poisson ou des œufs (VPO) –des légumes verts ou fruit cuits (LVC) – des féculents (FT) – légumineuses protidiques (LP) - un fromage (FR) ou un produit laitier (PL).

Menus du mois
d'octobre 2026

	Jeudi 01		Vendredi 02
FT	Feuilleté fromage Filet de poisson Blé et légumes Yaourt sucré	C	Salade au fromage Poulet rôti Crozet tomates Tarte aux pommes
FR		FR	
VPO		VPO	
FT		FT	
LVC		FT	
PL		LVC	

	Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08		Vendredi 09
LP C VPO FT FR	Salade de pois cassés au thon Omelette maison pomme de terre ^{BIO} Fromage blanc	C PL VPO LVC FT PL	Concombre à la crème ciboulette Rôti de dinde Gratin de chou-fleur Crème vanille	C VPO LP FT FR C	Coleslaw maison Rougail saucisse Riz et lentilles Fromage Fruit ^{BIO}	C FT LP C PL	Crudité ^{BIO} Hachis parmentier et lentilles corail Salade verte Yaourt sucré
	Lundi 12		Mardi 13		Jeudi 15		Vendredi 16
FT C VPO PL FT LVC	Riz niçois Emincé de poulet à la crème Coquillettes ^{BIO} Compote	LVC FT FR FT VPO LP FR C	Tarte aux légumes Spaghettis à la bolognaise Lentilles corail Fromage râpé Fruit ^{BIO}	FT FR VPO FT LVC FR C	Toast fromage Escalope de porc Purée de brocolis Fromage Fruit	C LP LVC FT C PL	Carottes râpées Fajitas végétariennes Salade verte Mousse mascarpone Tiramisu

VACANCES DE LA TOUSSAINT	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100