

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 2025

				Jeudi 02		Vendredi 03	
				FR FT C VPO LVC FT	Toast au chèvre sur salade Escalope de dinde sauce crème aux champignons Haricots verts Gâteau au chocolat	FT C VPO FR LVC FR LVC	Taboulé Blanquette de poisson Poêlée de légumes Fromage Compote et biscuit
Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10	
FT FR VPO LVC FT C	Crêpe au fromage Steak haché Petits pois carottes Fruit	LVC FT VPO FR FT C FT PL	Carottes râpées au citron et noisettes Omelette au fromage et pommes de terre Salade Riz au lait	LVC FR FT VPO LVC PL	Salade Couscous poulet merguez Petits suisses	C FR VPO LVC FT LVC C	Salade grecque Paëlla de poisson chorizo Fruit
<p>Semaine du goût : Animation culturelle au Restaurant Scolaire, du 13 au 17 octobre Histoires magiques autour du chaudron à soupe (sorcier/sorcière). Confection des soupes avec un légume apporté par les enfants en collaboration avec l'école.</p>							
Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17	
LVC VPO FT LVC C PL	Soupe des enfants Hachis parmentier à la purée de potiron Salade Crème chocolat	LVC VPO FT LVC PL	Soupe des enfants au pop-corn Escalope de poulet Pommes de terre sautées Butternut rôti Yaourt	LVC VPO FT LVC C	Soupe des enfants Saucisse Légumes sautés au pâtisson Fruits	LVC PL VPO FT LVC PL LVC	Soupe des enfants Filet de cabillaud Riz au potiron Courge cake et noisettes
VACANCES DE LA TOUSSAINT							