

Du 5 au 9 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Concombre BIO Dés de Mimolette	Radis beurre	 Carottes râpées BIO	Maïs, poivrons, Emmental	***Repas végétarien*** Macédoine mayonnaise
Plat protéique	 Escalope de dinde VF au jus *filet de hoki	Saucisse chipolatas *boulettes de sarrasin	Brandade de poisson pmd 	 Rôti de bœuf CHAR *nuggets de blé	Chili végétal (égréné végétal de pois) et haricots rouges
Sa garniture	Petits pois mijotés	Lentilles	 Salade verte BIO	Haricots plats	 Riz BIO
Produits laitiers	Fromage frais tartare	 Fromage blanc BIO au miel	Edam		Brie
Desserts	Fruit frais		Mousse au chocolat au lait	Cake pois chiches et cacao	Fruit frais
Goûters			Pain fromage Fruit frais		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire

Du 12 octobre au 16 octobre 2026 « l'Odyssée du goût » Le pain

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte Et dés d'Emmental Vinaigrette balsamique	Pain Bruchetta mayonnaise pesto rosso œuf et salade verte	Repas végétarien Tartinable de haricots rouges épices mexicaines Pain suédois	 Coleslaw BIO	 Betteraves BIO Vinaigrette framboise
Plat protidique	 Sauté de bœuf BIO sauce aux olives liée à la chapelure *omelette	Aiguillettes de poulet VF au jus *merlu au jus	Boulettes de sarrasin lentilles et légumes sauce tomate	Rôti de porc Lr au jus *raviolis de légumes	Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare Mater : colin Alaska pmd pané
Sa garniture	Brocolis et semoule	Confit de carottes bâtonnets	Purée de panais	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre sautées en lamelles
Produits laitiers	Coulommiers		 Yaourt BIO nature sucré		 Cantal AOP
Desserts	Crème dessert chocolat	 Fruit BIO	Fruit	Pudding au cassis	Fruit
Goûters			<i>Palets bretons Lait chocolat</i>		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



QU'EST-CE



QU'ON MANGE



À L'ÉCOLE



AUJOURD'HUI ?

Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 19 octobre au 23 octobre 2026

Vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Repas végétarien	 Soupe de légumes variés BIO	Chou blanc BIO  Et dés de chèvre	Saucisson à l'ail *rillettes de thon
Plat protidique	 Poulet rôti lr *œuf dur sauce mornay	 Semoule BIO sauce pois chiche marocain	Jambon blanc *filet de hoki	 Rôti de bœuf CHAR *pané de blé Emmental épinards	Filet de colin d'Alaska PMD meunière frais 
Sa garniture	Chou fleur à l'ail		Macaroni sauce béchamel et Emmenthal râpé	Julienne de légumes	Epinards hachés sauce béchamel
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Camembert	Edam		Carré
Desserts	 Fruit frais BIO	Fruit	Fruit frais BIO 	Riz au lait	Fruit frais BIO 
Goûters	Pain fromage Compote	Barre de céréales Petit fromage frais aux fruits	Gaufrette vanille Fromage blanc sucré	Pain assortiment confiture Fruit frais	Pain au lait Fromage blanc sucré



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire

Du 26 octobre au 30 octobre 2026

Vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Repas végétarien Haricots verts en salade	Pomelos et sucre	Cœurs de palmiers et betteraves	Carottes râpées BIO  Et dés de mimolette	Feuilleté au fromage
Plat protidique	Omelette sauce tomate 	Filet de poisson frais sauce basilic	 Rôti de bœuf CHAR *crousti fromage	 Sauté de porc Lr sauce fromage frais agrumes et potiron *Parmentier végétal	 Aiguillette de poulet vif au jus *gratin de brocolis et PDT
Sa garniture	Torsades	Bouquet de légumes et pommes de terre	Haricots blancs	Purée de salsifis	Brocolis
Produits laitiers	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé BIO 	Gouda		Tomme blanche
Desserts	Fruit frais BIO 		Fruit frais BIO 	Fromage blanc à la confiture de fraise	 Fruit BIO
Goûters	Pain chocolat tablette Lacté saveur vanille	Pain fromage Fruit frais	Brioche Fromage blanc sucré	Cake aux fruits Fruit frais	Pain confiture Yaourt sucré

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



QU'EST-CE



QU'ON MANGE



À L'ÉCOLE



AUJOURD'HUI ?

Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire