

# Restaurants scolaires - Maternelle Menus du mois de Octobre 2025

S41 du 06/10 au 10/10/2025

**LUNDI 06**  
**Repas végétarien**

Salade pastourelle

Pizza des cîmes  
(pommes de terre/raquette/oignons/base crème)

Haricots verts

Bûche de chèvre (coupe)

Fruit

**MARDI 07**

Taboulé bio

Sauté de veau sauce forestière

Petits pois

Emmental (coupe)

Purée de fruits

**MERCREDI 08**  
**Centre de loisirs**

Carottes rapées

Poulet basquaise

Riz

Yaourt aromatisé

Gaufre

**JEUDI 09**

Salade iceberg

Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon\*  
(S/porc : aux dés de volaille)

Yaourt sucré bio

Fruit

**VENDREDI 10**

Cake au fromage du chef

Colin poêlé au beurre

Chou-fleur bio béchamel

Saint nectaire

Mousse au chocolat bio

**Cap sur l'outre-mer**  
S42 du 13/10 au 17/10/2025

**LUNDI 13**  
**Réunion**

Trio de crudités

Rougail de saucisses\*  
(S/porc : saucisses de volaille)

Purée de pommes de terre bio

Yaourt fermier vanille

Beignet ananas

**MARDI 14**  
**Martinique**

Samoussa aux légumes

Colombo de porc\*  
(S/porc : Colombo de poulet)

Carottes aux épices douces

Camembert (coupe)

Flan vanille bio au caramel

**MERCREDI 15**  
**Centre de loisirs**

Salade iceberg

Sauté de bœuf sauce tomate

Torsades

Gouda

Fruit

**JEUDI 16**  
**Guadeloupe**

Salade des tropiques  
(carottes, céleri, ananas)

Cari de lentilles bio

Riz bio

Coulommiers (coupe)

Banane

**VENDREDI 17**  
**Mayotte**

Salade des îles  
(concombre, surimi, mayo)

Filet de colin au curry

Patates douces bio

Mimolette

Clafoutis coco du chef

**Vacances scolaires - Centre de Loisirs**  
S43 du 20/10 au 24/10/2025

**LUNDI 20**

Tarte au fromage

Emincé de poulet bio au pesto

Brocolis

Chèvreline

Crème caramel

**MARDI 21**

Salade de tomates bio

Sauté de bœuf bio à l'ancienne

Purée de Pommes de terre

Edam

Fruit bio

**MERCREDI 22**

Salade de blé au basilic

Tielle sétoise

Carottes Vichy

Yaourt fermier sucré

Fruit bio

**JEUDI 23**  
**Repas végétarien**

Salade iceberg

Lasagnes ricotta épinards chèvre

Chanteneige

Purée de fruits du chef

**VENDREDI 24**

Salade de riz arlequin

Colin sauce ciboulette

Haricots beurre

Emmental (coupe)

Cake vanille du chef

S44 du 27/10 au 31/10/2025

**LUNDI 27**  
**Repas végétarien**

Betteraves bio

Tortelloni pomodoro mozzarella bio

Yaourt aromatisé

Fruit bio

**MARDI 28**

Salade de pois chiches à la portugaise

Sauté de bœuf bio bourguignon

Carottes persillées

Carré de l'Est (coupe)

Fruit

**MERCREDI 29**

Radis beurre

Chili con carne bio

Riz

Cantal

Purée de fruits du chef

**JEUDI 30**

Salade italienne

Dos de colin pané

Epinards à la crème

Vache qui rit

Fruit bio

**VENDREDI 31**  
**Halloween**

Salade verte

Knack\* et ketchup  
(s/porc : Knack de volaille)

Purée de potiron

Yaourt fermier myrtille

Carrot cake du chef

\* présence de porc

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

**Légende**

- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

- Produit bio
- Pêche responsable
- Appellation d'origine protégée
- Viandes françaises
- Certification environnementale
- Label rouge

Les groupes d'aliments

