

Restaurants scolaires - Élémentaire Menus du mois de Octobre 2025

S41 du 06/10 au 10/10/2025

LUNDI 06
Repas végétarien

Salade pastourelle /
Salade de pommes de terre mayonnaise

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

Haricots verts

Bûche de chèvre (coupe) /
Carré de l'est (coupe)

Fruits au choix

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

LUNDI 13
Réunion

Trio de crudités / Salade de tomates et coeurs de palmier

Rougaï de saucisses*
(s/porc : saucisses de volaille)

Purée de pommes de terre bio

Yaourt fermier vanille /
Yaourt fermier sucré

Beignet ananas

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

Chèvreatine

Crème caramel

S44 du 27/10 au 31/10/2025

LUNDI 27
Repas végétarien

Betteraves bio

Tortelloni pomodoro
mozzarella bio

Yaourt aromatisé

Fruit bio

MARDI 07

Taboulé bio /
Salade de blé bio provençale

Sauté de veau sauce forestière

Petits pois

Emmental (coupe) /
Coulommiers (coupe)

Purée de fruits /
Salade de fruits

MARDI 14
Martinique

Samoussa aux légumes /
Acras de morue

Colombo de porc*
(s/porc : Colombo de poulet)

Carottes aux épices douces

Camembert (coupe) /
Carré liqueil (coupe)

Flan vanille bio au caramel /
Crème chocolat bio

MARDI 21

Salade de tomates bio

Sauté de bœuf bio à l'ancienne

Purée de Pommes de terre

Edam

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 08
Centre de loisirs

Carottes rapées

Poulet basquaise

Riz

Yaourt aromatisé

Gaufre

MERCREDI 15
Centre de loisirs

Salade iceberg

Sauté de bœuf sauce tomate

Torsades

Gouda

Fruit

MERCREDI 22

Salade de blé au basilic

Tielle sétoise

Carottes Vichy

Yaourt fermier sucré

Fruit bio

MERCREDI 29

Radis beurre

Chili con carne bio

Riz

Cantal

Purée de fruits du chef

JEUDI 09

Salade iceberg /
Salade d'endives

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

Yaourt sucré bio /
Yaourt vanille bio

Fruits au choix

JEUDI 16
Guadeloupe

Salade des tropiques
(carottes, céleri, ananas)
Endives vinaigrette
Cari de lentilles bio

Riz bio

Coulommiers (coupe) /
Brie (coupe)

Fruits au choix

JEUDI 23
Repas végétarien

Salade iceberg

Lasagnes ricotta épinards chèvre

Chanteneige

Purée de fruits du chef

JEUDI 30

Salade italienne

Dos de colin pané

Epinards à la crème

Vache qui rit

Fruit bio

VENDREDI 10

Cake au fromage du chef

Colin poêlé au beurre

Chou-fleur bio béchamel

Saint nectaire /
Chèvreatine

Mousse au chocolat bio /
Flan vanille bio nappé caramel

VENDREDI 17
Mayotte

Salade des îles
(concombre, surimi, mayô)
Courgettes rapées

Filet de colin au curry

Patates douces bio

Mimolette / Cantal

Clafoutis coco du chef

VENDREDI 24

Salade de riz arlequin

Colin sauce ciboulette

Haricots beurre

Emmental (coupe)

Cake vanille du chef

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 biologique

Pêche responsable

Appellation d'origine protégée

Viandes françaises

Certification environnementale

Label rouge

Les groupes d'aliments

Fruits et Légumes

Viandes, poisson

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés