

Restaurant Scolaire



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 29 septembre au 03 octobre 2025	Du 06 au 10 octobre 2025	Du 13 au 17 octobre 2025	Du 20 au 24 octobre 2025
Lundi	Velouté de lentilles et carottes Farfalles aux légumes du soleil gratinées Chavroux Raisins	Salade d'endives, carottes et mimolette Filet de lieu sauce ciboulette Chou fleur vapeur Fromage frais Gâteau de semoule au caramel	Terrine de poisson Escalope de dinde Poêlée campagnarde Cancoillotte Poire	 Bonnes Vacances 
Mardi	Betterave rouge fraîche râpée Filet de colin meunière Pommes sautées Brie Compote pommes	Chou chinois aux haricots rouges Tajine de semoule aux légumes Kiri Salade d'agrumes au sirop léger	Chou blanc à l'emmental Chipolatas à la tomate Coquillettes au basilic Yaourt bio nature Ananas au sirop	
Mercredi	Œufs Mimosa Escalope de dinde aux champignons Petits pois carottes Kiwi	Salade verte composée Hachis parmentier au bœuf Compote de fruits	Carottes râpées à l'orange Dos de colin à l'aneth Pommes vapeur Pomme	
Jeudi	Chou fleur sauce tartare Boulettes de bœuf à la tomate Riz pilaf Cantal Poires	Salade de riz créole Filet de poulet à l'estragon Poêlée de carottes persillées Emmental Banane	Mêlée de mâche et d'endives garnies Spaghettis en carbonara végétale Comté Tarte coco chocolat	
Vendredi	Duo de céleri carottes Émincé de porc au caramel Haricots verts Tarte au flan	Coleslaw Escalope de veau hachée Purée de pommes de terre Camembert Chocolat liégeois	Pommes de terre et thon en salade Omelette aux fines herbes Courgettes et carottes sautées Cantalou Kiwi	

Menu végétarien

Bio

AOP

MSC

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine