



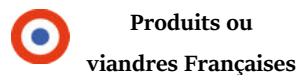
VACANCES D'AUTOMNE

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Haricots verts BIO en salade composée (œufs dur, thon, oignons rissolés)	Salade iceberg BIO & vinaigrette	Tarte au fromage 1001 repas	Endives (entières), dés de fromage, croutons & vinaigrette	Salade de pois chiche BIO , haricots rouges, maïs, sauce cocktail
Sauté de veau* forestier (*Français) 	Blanquette de poissons	Longe de porc* au jus (*Français) 	Hachis parmentier (*égrené bœuf BIO Français) 	Galette végétale 
<i>Quenelles natures sauce forestière</i>		<i>Rôti de dinde au jus</i> <i>Omelette</i>	<i>Brandade de poisson</i>	
Cœurs de blé BIO ALPINA	Riz BIO façon pilaf	Duo de carottes BIO & navets confits		Gratin de choux-fleur* (*HVE) 
Fourme d'Ambert AOP 	Margériaz  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature sucré	Brie
Pomme BIO "Cercier"  	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 	Raisins (sous réserve)	Pomme cuite HVE 	Ananas frais (sous réserve)
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS