

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Duo de carottes BIO & panais vinaigrette	Salade de pépinettes BIO , maïs, cornichons, surimi	Salade verte & vinaigrette au miel	Céleri BIO rémoulade	Velouté de courge* & cumin façon 1001 repas (* courge BIO)
				 découverte du cumin
Boulettes au bœuf Français sauce barbecue 	Sauté de porc Français façon grand-mère (lardons, champignons, oignons) 	Chicken Korma (poulet au yaourt, oignon gingembre & épices douces)	Filet de colin frais meunière  sauce béarnaise 1001 repas 	Gnocchis* sauce fromagère (* semoule BIO)
<i>Filet de poisson sauce barbecue</i>	<i>Sauté de dinde façon grand-mère</i>  <i>Tortilla</i>	<i>Mijoté d'haricots rouge à la tomate</i>	 découverte de l'estragon	
Purée de patate douce	Salsifis à la verveine	Riz basmati	Epinards BIO hachés béchamel	
	Bûche du Pilat	St Nectaire AOP 	Fromage frais sucré	Emmental râpé Français
Yaourt BIO à la châtaigne de Région "Ferme du Parquet Gruffy" (seau) 	Orange	Pomme BIO de Région "Cercier"  	Gâteau d'anniversaire 1001 repas Roulé à la myrtille 	Compote de coing de Région "Thomas le Prince" 
Pain	Pain	Pain 	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche Durable



Produit local