



# Restauration Scolaire



**20 octobre  
au 14 novembre**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Semaine  
du 20/10  
au 24/10**

**Goûter**

Lasagne aux légumes BIO   
Salade verte, vinaigrette   
Mini Babybel BIO **MENU VÉGÉTARIEN**  
Fruit de saison BIO   
*Madeleine / Fruit de saison*

Endive, dés emmental   
Sauté de porc au caramel   
(Sub : sauté de dinde)  
Riz Arlequin   
Crème renversée  
sur lit caramel fermier BIO   
*Yaourt nature BIO\* /  
Fruit de saison BIO\* / Palet Breton*

Crêpe champignon   
Moussaka végétarienne (aubergine,  
tomate, oignon, ail, emmental, coulis de tomate, huile)  
Samos   
Fruit de saison BIO **MENU VÉGÉTARIEN**  
*Barre de céréale / Fruit de saison*

Pavé de saumon, sauce persillée   
Purée haricot vert   
Yaourt BIO brassé nature au lait entier   
Fruit de saison BIO   
*Quatre-quart / Compote à boire*

Salade de pomme de terre et herbe  
fraîche   
Quenelle nature, sauce aurore   
Epinard crème   
Fruit de saison BIO **MENU VÉGÉTARIEN**  
*Gouda BIO, pain\* / Fruit de saison BIO\**

**Semaine  
du 27/10  
au 31/10**

**Goûter**

Radis, beurre   
Joue de bœuf aux oignons   
Blé & Ratatouille   
Dessert de fruits BIO   
*Yaourt nature BIO\* /  
Fruit de saison BIO\**

Pizza aux 3 fromages   
Salade verte **MENU VÉGÉTARIEN**  
Fromage blanc nature BIO   
Salade de fruit frais BIO   
*Moelleux nature / Jus de pomme*

Poulet à la Basquaise   
Riz indica   
Kiri chèvre   
Mangue   
*Yaourt à boire BIO fraise /  
Baguette +pâte à tartiner*

Purée de patate douce, carotte   
Fallafel de pois chiche, courgette,  
coriandre BIO **MENU VÉGÉTARIEN**  
Comté BIO   
Fruit de saison BIO   
*Fruit de saison / Petit beurre*

Carotte râpée, agrume   
Filet de lieu noir, sauce beurre citron   
Penne **HALLOWEEN**  
Donut halloween (beignet fourré chocolat,  
nappage orange parsemé de fantôme en sucre)  
*Comté BIO, pain\* / Fruit de saison BIO\**

**Semaine  
du 03/11  
au 07/11**

**Goûter**

Mijoté de veau façon grand-mère   
Purée de chou-fleur, pomme de terre  
Fromage frais nature BIO   
Tarte aux poires Bourdaloue   
*Moelleux marbré / Fruit de saison*

Potage de légume (élém.)   
Cœur de palmier (mater.)   
Gardianne de bœuf   
Petit pois carotte   
Yaourt aux fruits BIO   
*Fromage frais nature BIO\* /  
Fruit de saison BIO\**

Haricot rouge, maïs   
Riz Jollof végétarien (riz basmati, tomate,  
poivron rouge, gingembre, paprika...)  
Camembert BIO **MENU VÉGÉTARIEN**  
Ananas au sirop   
*Compote à boire /  
Pain au lait + Barre de chocolat*

Lentille, échalote   
Filet de Colin d'Alaska, sauce oseille   
Poêlée paysanne BIO (pomme de terre,  
haricot vert, carotte, champignon)  
Fruit de saison BIO   
*Camembert BIO, pain\* /  
Fruit de saison BIO\**

Potage de légume (mater.)   
Cœur de palmier (élém.)   
Saucisse végétale   
Potatoes smiley, ketchup®   
Cantadou® ail et fines herbes BIO   
Litchi au sirop **VÉGÉTARIEN  
MENU KERGOMARD**  
*Cookie / Fruit de saison*

**Semaine  
du 10/11  
au 14/11**

**Goûter**

Salade verte, dès d'emmental   
Parmentier tomate basilic (égrainé  
végétal de fève BIO, pomme de terre, concentré de tomate,  
huile d'olive, basilic, emmental râpé) **MENU VÉGÉTARIEN**  
Yaourt BIO petit local à l'abricot   
*Yaourt nature BIO\* / Fruit de saison BIO\**

**ARMISTICE  
(FÉRIÉ)**

Potage tomate   
Carbonara végétarienne (spaghetti,  
carotte, courgette, crème fraîche, petit pois, Boursin®)  
Chanteneige BIO **MENU VÉGÉTARIEN**  
Gourmand   
& végétal liégeois au lait d'amande  
*Gressin + Spécialité fromagère /  
Fruit de saison*

Sauté d'agneau, quatre épices   
Poêlée Marrakech (carotte, courgette, olive,  
pois chiche, raisin)  
Yaourt nature BIO   
Fruit de saison BIO   
*Jus de pomme /  
Galette Bretonne (2/pers)*

Céleri rémoulade   
Filet de Cabillaud,   
Sauce beurre orange  
Carotte Vichy   
Saint Nectaire BIO   
Fruit de saison BIO   
*Prince chocolat / Fruit de saison*

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.  
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

\* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées,  
Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

