

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI VÉGÉTAL

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI MENU ROSE

Macédoine de légumes mayonnaise  9 10 14	Batavia    9 14	Salade de pois chiches aux oignons doux des Cévennes    9 14	Vermicelles au bouillon de pot au feu  5	Mélange girly 
	Sauté de poulet à la crème    5 6 14	Oeufs brouillés     6 10	Pot-au-feu     9 10	Saumon grillé  11
Ravioli emmental basilic  5 6 10	Semoule   5 6	Haricots beurre  6		Duo de purées vitelotte et pomme de terre 3 6
Fromage blanc nature   6	Edam   6	Chaource  6	Velouté nature   6	Tomme du Vercors   6
Raisin muscat  	Cocktail de fruits	Ananas	Pomme    	Donut's coeur rose 5
Gros pain   5	Gros pain   5	Gros pain   5	Pain et Raspailou    5	Gros pain   5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Appellation d'Origine Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 ESAT	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison	 Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

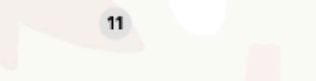
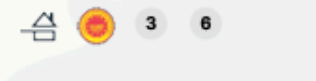
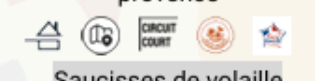
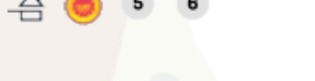
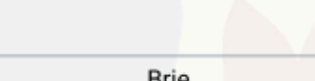
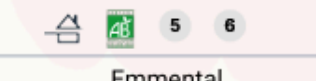
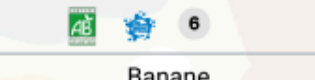
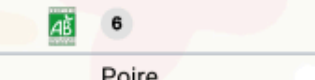
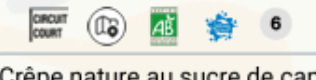
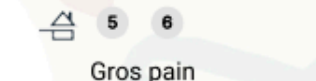
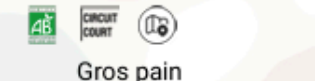
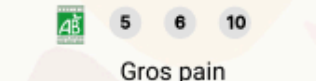
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI VÉGÉTAL

VENDREDI JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION

Pépinettes en salade 	Saladière niçoise 	Endives aux noix et au bleu 	Potage de légumes 	Feuille de chêne maïs et croûtons 
Saucisse de porc aux herbes de provençe 	Sauté d'agneau aux petits légumes 	Poisson en croûte de tapenade 	Croziflette végétale 	Haut de cuisse de poulet rôti 
Saucisses de volaille 				
Ratatouille 	Torsades 	Chou-fleur persillés 		Carottes béchamel 
Brie 	Emmental 		Brassé aux fruits 	Yaourt de Lozère 
Banane 	Pomme 	Tarte aux pommes maison 	Poire 	Crêpe nature au sucre de canne 
Gros pain 	Pain et Raspailou 	Gros pain 	Gros pain 	Gros pain 

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local  Certifié Agriculture Biologique	 Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Protégée	 Viande Origine France  Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles  Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable  Produit Label Rouge	 Haute Valeur Environnementale  Fait Maison  Alternative
--	--	---	--	--	--

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

PETITES VACANCES



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

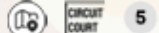
LUNDI

MARDI VÉGÉTAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade italienne, batavia, tomates séchées, gressin 	Velouté de légumes pdt, carottes 	Betteraves féta oignons 	Epeautre en folie 	Carottes râpées aux amandes grillées 
Spaghetti bolognaise 	Chili con quinoa 	Gardianne de taureau 	Œuf à la florentine 	Seiche à la sétoise 
		Pommes de terre grenaille persillées 		Riz créole 
Emmental râpé 	Yaourt bulgy aux fruits 	Faisselle 	Cantal 	Tomme du Vercors 
Purée de fruits 	Poire 	grenade 	Orange	Ananas au sirop
Gros pain 	Gros pain 	Gros pain 	Pain et Raspaillou 	Gros pain 

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Appellation d'Origine Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 ESAT	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison	 Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Œuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

PETITES VACANCES



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

Crêpe au fromage 4B 5 6 10
Feuille de chêne 4B 9 14
Emincé de dinde à la moutarde 5 9 14
Haricots verts persillés 6
Flan au caramel 6
Gros pain 5

MARDI VÉGÉTAL

Velouté de pois cassés aux croûtons et emmental 6
Dahl de lentilles 9 13
Fromage blanc nature 6
Ananas
Quatre quart maison 10
Gros pain 5

MERCREDI

Feuille de chêne maïs et croûtons 14
Gratin d'endives au jambon 5 6
Gratin d'endives au jambon 5 6
Mousse au chocolat 6
Gros pain 5

JEUDI

Mousse canard et cornichons 5 6 9 14
Filet de lieu sauce fruits de mer 4 6 8 11
Gratin de brocolis 5 6
Tome grise 6
Orange
Pain et Raspailou 5

VENDREDI HALLOWEEN

Chaudron fumant 6
Araignée de boeuf sauce sanglante
Frites de patate douce
Potion lactée 6
Monster banane et sa fondue de chocolat
Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 Alternative			

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	