

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025

	Du 6 au 10 octobre	Du 13 au 17 octobre	Du 20 au 24 octobre	Du 27 au 31 octobre
Lundi 	Œuf dur bio mayonnaise Lentilles bio au potiron bio Riz pilaf bio Yaourt nature bio Biscuit	Velouté de potimarron bio Curry de légumes aux pois chiches Semoule bio Yaourt au chocolat bio	Duo de saucissons Escalope de dinde à la sauce moutarde Haricots verts bio Yaourt aux fruits bio	REPAS FOURNIS PAR SODEXO
Mardi 	Poisson meunière Purée de pommes de terre et brocolis Saint-Nectaire AOP Pomme	Pâtes au saumon Tomme grise Raisin	Velouté de carottes Tartine savoyarde Salade verte Fruit	
Mercredi 	Croissant au jambon Salade verte bio Yaourt à la vanille bio Ananas frais	Salade de chou rouge Quiche lorraine Salade verte Poire	Pomelo Omelette Pommes de terre sautées Fromage blanc	
Jeudi 	Pomelo Sauté de porc aux carottes Haricots verts bio Yaourt aux fruits bio	Rémoulade de céleri et carottes Blanquette de poulet aux champignons Purée de chou fleur Yaourt nature bio	Œuf dur bio mayonnaise Poisson à la crème Riz bio et brocolis Yaourt à la vanille bio	
Vendredi 	Salade verte à l'emmental bio , au maïs et aux croutons Filet de dinde à la sauce aux champignons Quinoa bio Eclair au chocolat	Hamburger Frites Salade verte Fruit	Lasagnes Salade verte Fruit Cookie	

Tous nos menus sont élaborés dans le respect de la loi **Egalim**. Certains éléments sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent dans le respect de l'équilibre alimentaire ou d'être modifiés en cas de défaillance (technique, fournisseurs). Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française (à l'exception de certains produits préparés). La liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande, sur le Portail Famille et le site internet de la Ville.