

RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 28 Sept au 02 Octobre

Semaine du 05 au 09 Octobre

Lundi	Betteraves et maïs Petit Salé Lentilles Pomme du Limousin		Lundi	Salade de pâtes Sauté de volaille à la crème Carottes persillées Fromage	
Mardi	Radis, beurre Risotto de crevettes au curry Courgettes Choux chantilly maison		Mardi	Concombres au yaourt et herbes Poisson du marché Écrasé de Pommes de terre vapeur Banane	
Jeudi	Salade verte Parmentier de Canard Yaourt de Brebis		Jeudi	Rallye du goût 2026 " Menu spécial courges "	
Vendredi	Pâté de campagne Rôti de veau Fermier Haricots plats Raisins		Vendredi	Bouillon de bœuf aux vermicelles Pot au feu de bœuf de Limousin Légumes du pot Yaourt au sucre	

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiés (Viande-poisson-œuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



de produits locaux et bio

RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 12 au 16 Octobre

Semaine du 02 au 06 Novembre

Lundi	Carottes râpées Saumon à l'oseille Et ses petits légumes Gâteau Maison		Lundi	Duo de choux rouges et blancs Sauté de dinde au curry Semoule Crème au chocolat	
Mardi	Soupe de légumes Rôti de porc fermier Petits pois Pomme du Limousin		Mardi	Salade verte Lasagnes de bœuf Compote de pommes, biscuit	
Jeudi	Rémoulade de céleri Poulet fermier Pâtes Raisins		Jeudi	Radis, beurre Saucisses Lentilles Fromage blanc et coulis	
Vendredi	Maquereaux à la tomate Blanquette de veau Riz Yaourt		Vendredi	Betteraves fêta et noix Paëlla de poisson et chorizo Poire	

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiés (Viande-poisson-œuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



de produits locaux et bio