

SCOLAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Tomates BIO vinaigrette Radis croque au sel				
Filet de colin sauce armoricaine	Gratin de gnocchis BIO à l'italienne	Mijoté de bœuf <i>Sans viande:</i> Galette de soja tomate basilic	Galette tofu indienne	Emincé de poulet sauce vindaloo <i>Sans viande:</i> Egréné végétarien sauce vindaloo
Courgettes BIO et blé BIO safrané		Brocolis BIO sautés	Carottes BIO et pommes de terre	Pennes BIO
	Coulommiers BIO Camembert BIO	Camembert BIO	Brie BIO Babybel BIO	Fromage blanc nature BIO et miel fromage blanc nature BIO et sucre
Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Beignet framboise	Salade de fruits BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef

SEMAINE 42

Scolarest
rien d'un bon appétit

12/10/2026

AU

16/10/2026



SCOLAIRE
SEMAINE DES SAVEURS

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	MERCREDI 14/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
Houmous de choux fleurs BIO			Salade Karibou Iceberg vinaigrette	Cake betterave BIO chèvre
Cari d'œuf BIO massalé	Colombo de poulet BIO et haricots rouges Sans viande: Colombo de boulettes de blé et haricots rouges	Sauté de bœuf façon Boucané Sans viande: Roulé au fromage	Cabillaud au curry	Croque fromage
Purée d'aubergines	Purée de pomme de terre BIO et potiron	Lentilles BIO à la créole	Carott'cœur Scolarest	Purée de brocolis BIO
	Gouda BIO Edam BIO	Münster AOP		
Donuts	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Quatre-quarts vanille

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE
VACANCES SCOLAIRES

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	MERCREDI 21/10/2026	JEUDI 22/10/2026	VENDREDI 23/10/2026
Salade sucré-salée (Tomates BIO, pomme BIO, dés de mimolette)		Salade verte BIO à l'emmental	Salade de concombre BIO, pamplemousse et crevette	
Emincé de volaille BIO sauce aigre douce <i>Sans viande:</i> Emincé végétal BIO sauce aigre douce	Omelette BIO sauce basquaise	Filet de lieu sauce andalouse	Tajine de veau aux abricots <i>Sans viande:</i> Tajine de pois chiches aux abricots	Coquillettes BIO sauce ricotta épinards
Carottes BIO	Blé BIO aux épices douces	Pommes de terre rösties	Légumes tajine et semoule BIO	
	Tomme blanche	Yaourt nature BIO et miel	Fromage blanc nature BIO et sucre	Livarot AOP
Crêpe au chocolat	Salade de fruits frais BIO			Fruit de saison BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE
VACANCES SCOLAIRES

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

HALLOWEEN

LUNDI 26/10/2026	MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	VENDREDI 30/10/2026
Velouté Dubarry BIO et fromage râpé		Courgettes BIO râpées vinaigret et bûche du Pilat	Choux rouges BIO aux pommes	Velouté de butternut BIO à la crème
Sauté de bœuf BIO aux champignons <i>Sans viande</i> : Boulettes thai aux champignons	Tarte au fromage	Filet de cabillaud sauce tomate	Bolognaise de lentilles BIO (spaghetti BIO)	Sauté de poulet BIO au paprika <i>Sans viande</i> : Croque tomate
Purée de pommes de terre BIO	Salade verte BIO	Haricots verts BIO échallion		Carott'cœur (carottes potiron)
	Camembert BIO		Yaourt sucré BIO	
Salade de fruits BIO frais	Fruit de saison BIO	Marbré chocolat		Orange BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles.

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Recette du chef