



MENU SCOLAIRE du 29 Septembre au 17 Octobre 2025

| | du 29 septembre au 3 octobre | du 6 octobre au 10 octobre | du 13 octobre au 17 octobre |
|----------|---|--|---|
| LUNDI | Salade de pois chiche aux tomates et feta | Salade de pépinettes betteraves Egalim maïs | Salade de pommes de terre EG Oignons Rouges Persil |
| | Escalope de dinde au paprika SV : Nuggets emmenthal | Pizza pommes de terre fromage | Carbonnade de bœuf SV : Beignet de calamars |
| | Brocoli Egalim béchamel Petit-suisse BIO Gâteau maison ananas caramel | Salade mélangée Gouda Pomme locale HVE | Endives braisées Fromage blanc Gaufre de Bruxelles |
| MARDI | Tartinade de carottes Egalim au fromage blanc | Concombre EG sce bulgare | Salade de chou fleur Egalim brocolis mayonnaise herbes |
| | Riz BIO cantonais végétarien (plat unique) | Sauté De Veau à la Crème SV : Colin crème | Crêpe au fromage (plat unique) |
| | Coulommiers Fruits | Purée de pommes de terre Rondelé BIO Salade de fruits frais | Saint Paulin Palet Breton pur beurre |
| MERCREDI | | | |
| JEUDI | Chou blanc Egalim vinaigrette | Salade de carottes râpées Egalim dés d'emmental | Flammekueche Maison |
| | Filet De Colin MSC Sauce Hollandaise | Jambon chaud crème champignons SV : Saumon beurre citron | SV : Tarte au fromage Carré de porc |
| | Blé Egalim Saint Marcellin IGP Yaourt fermier local aromatisé | Coquillettes BIO St Moret BIO Purée de fruits Egalim | Chou à choucroute Chaurce Pomme HVE |
| VENDREDI | Pommes de terre Egalim sce cocktail | Pâté de foie SV : Œufs durs vinaigrette | Rillettes de Surimi et thon au fromage blanc |
| | Sauté de bœuf provençale SV : Saumon provençale | Pané poisson blanc | Filet de Colin Egalim Œufs durs BIO Trio de Légumes P d T sce Aioli |
| | Carottes EG à la crème Yaourt nature Beignet chocolat noisette | Courgettes BIO Provençales Petit suisse BIO Gâteau Maison à la Fleur d'Oranger | (plat unique) Brebicrème Tarte tropézienne |

Haut-De-France

Bretagne

Grand-Est

PACA



Les fruits indiqués variés selon leur disponibilité



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes : La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet



Légende

