

# RESTAURANT SCOLAIRE

OCTOBRE 2024

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 REPAS VÉGÉTARIEN

LUNDI

**30.09**

Cuisses de poulet/local  
pâtes fraîches/local  
fromage/local  
fruit de saison\* 

**07.10**

Crêpes au fromage  
beignet de poisson  
brocolis  
fruit de saison\* 

**14.10**

Salade verte  
raviolis aux légumes  
petit suisse  
fruit de saison\* 

MARDI

**01.10**

Omelette maison (bio)  
pommes de terre vapeur  
yaourt nature\*   
fruit de saison\* 

**08.10**

Semoule aux légumes  
fromage\*   
fruit de saison 

**15.10**

Filet de poisson blanc  
choux-fleurs persillés  
fromage\*   
compote de pomme 

MERCREDI

**02.10**

Concombre vinaigrette (bio)   
boul'boeuf en sauce (bio)   
frites au four   
crème dessert (bio) 

**09.10**

Betteraves vinaigrette  
poisson meunière  
purée de pommes de terre  
yaourt aromatisé

**16.10**

Saucisses de Strasbourg  
coquillettes  
fromage blanc aromatisé  
fruit de saison

JEUDI

**03.10**

Daube provençale(bio)   
carottes persillées (bio)   
fromage\*   
marbré chocolat/local 

**10.10**

Salade de lentilles  
émincé de poulet à la crème  
courgettes  
fromage blanc\* 

**17.10**

Carottes rapées à l'emmental  
rôti de boeuf  
haricots verts  
pâtisserie

VENDREDI

**04.10**

Salade verte (bio)  
rôti de porc sauce moutarde (local)  
riz créole (bio)   
fromage blanc\* et/ou fruits\* 

**11.10**

Repas zéro  
déchet  
Jambon de Paris  
pâtes complètes  
fromage\*   
fruit de saison 

**18.10**

Cordon bleu de volaille  
carottes et pois chiches au cumin  
yaourt nature\*   
fruit de saison\* 

Durant la Semaine Bleue, les produits servis sont tous locaux et/ou bio.

Vacances scolaires du samedi 19 octobre  
au dimanche 3 novembre 2024 inclus

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de mai 2022, conformément au décret n° 2016-1750, notre établissement est toujours au niveau d'hygiène très satisfaisant.

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

\* Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.