

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu Valiana</p> <p>salade polynésienne (maïs, cœurs de plantier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p>	<p>Menu Ratatouille</p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>		<p>Menu Chicken Run</p> <p><b>œufs durs BIO sauce cocktail</b></p> <p><b>nuggets BIO</b></p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>Menu Pumbaa</p> <p>salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, salade écolière (pdt, tomate, cornichon))</p> <p>rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>rêti de poulet sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre