



MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 20 octobre au 31 octobre 2025



Les différents labels présent dans nos menus



BIO=Issue de l'agriculture biologique



IGP=Indication géographique protégée



AOP=Appellation d'origine protégée



Produit de la mer issu d'une pêche durable



Label rouge



HVE= Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale



Produit laitier de la ferme de Villeménard (Vignoux-sur-Barangeon)



Produit issu d'une production local



Menu végétarien

L'origine de nos viandes



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
Salade de pommes de terre au thon ● ● ▲ Cordon bleu ● Haricots verts Fromage Fruit de saison	Carottes râpées ● ● Gratin de gnocchis ● ■ Fromage Compote de pommes	Salade de légumes ● ● Rôti de porc Brocolis Yaourt aux fruits rouges Biscuit sec ●	Salade de concombre ● ● Escalope de volaille à la crème ● Riz Fromage Fruit de saison	Potage de légumes ● Dos de colin sauce au beurre blanc ● ▲ Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat ●
LUNDI 27 OCTOBRE	MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
Salade de betteraves ● ● Chipolatas Semoule ■ Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes au jambon ● ● ■ Bœuf bourguignon Carottes persillées Fromage blanc ●	Rosette et cornichons Colin meunière Chou fleur ▲ Fromage Flan ● ■	Salade verte ● ● Gratin de pommes de terre et butternut ● Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles ● ● ● Blanquette de dinde Haricots beurre ● Fromage Crème brûlée ●

Liste des allergènes alimentaire

