



Restaurant scolaire



Menus du 06 au 10 Octobre 2025

S41	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi
<i>Entrée</i>	-	Taboulé	Carottes râpées	-	-
<i>Plat Principal</i>	Pizza des Cîmes (Pomme de terre et fromage à raclette)	Escalope viennoise	Poulet basquaise	Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon*	Colin poêlé au beurre
<i>Légume/Féculent</i>	Haricots verts	Petits pois	Riz		Chou-fleur béchamel
<i>Produit laitier</i>	Tartare nature	-	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré bio	Saint Nectaire
<i>Dessert</i>	Fruit	Purée de fruits	-	Fruit bio	Mousse au chocolat bio



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

Repas sans viande :

- Mardi : Escalope panée végétale
- Mercredi : Colin à l'aneth
- Jeudi : Gratin de coquillettes au saumon

Repas sans porc :

- Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

Choix de la semaine :

- Entrée : Betteraves
- Légumes : Carottes vichy



Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.

Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écarter et mange-tout. Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.



Les groupes alimentaires

