

VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Primaire

Lundi

Velouté de chou fleur frais 🍴
Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce façon blanquette
/Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce façon blanquette
Riz Bio Pilaf 🌿
Flan nappé caramel
*

Mardi

Carottes Bio râpées 🌿 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange
Filet de poisson pané MSC 🐟
Épinards à la béchamel
Pommes de terre BIO vapeur 🌿
Fruit de saison
*

Mercredi

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 🍴
Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷
/Omelette à l'**emmental Bio** 🌿 🍴
Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive 🌿
Yaourt sucré
*

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Gratin de **potimarron** et pommes de terre au fromage à raclette 🍴
Brownie (**farine Bio**) 🌿 🍴
*

api



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Primaire

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette au miel
Carottes et pois chiches Bio sauce tajine
Boulgour Bio
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux
*

Mardi

Potage de potiron
Sauté de boeuf - Façon carbonade
/Fricassée de poisson MSC - Façon carbonade
Frites des Hauts de France
Compote pomme Bio
*

Mercredi

Jeudi

Velouté d'**endives de la Ferme du Mélantois** au fromage fondu
Carbonara de porc
/Thon façon carbonara
Coquillettes Bio
emmental Bio râpé
Fruit de saison
*

Vendredi

Feijoada (viande)
/Cassoulet façon feijoada végétarienne
Haricots rouges tomatés
Riz Bio Pilaf
Saint Môret Bio
Flan pâtissier façon pasteis de nata (**farine Bio**)
*

api

