



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

Menu - Octobre 2025



lundi 6 octobre		mardi 7 octobre		jeudi 9 octobre		vendredi 10 octobre	
 Macédoine en salade	3,9, 10	Friand au fromage	1,7	Saucisson à l'ail		Coleslaw	10
Paupiette de veau	1,3	Sauté de porc (Label Rouge) à la moutarde	7,10	Filet de poisson meunière msc	1,4	Parmentier végétal (Purée maison)	1,7
 Ebly	1,7	Trio de légumes Bio	7	Haricots beurre Bio	7	(égrené de pois/blé Bio)	
Fromage	7	Crème à la vanille	7	Fromage	7	Fromage blanc sucré	7
Fruit bio				Fruit bio			

lundi 13 octobre		mardi 14 octobre		jeudi 16 octobre		vendredi 17 octobre	
------------------	--	------------------	--	------------------	--	---------------------	--

LA SEMAINE DU GÔÛT

SAVEURS SUCRÉES SALÉES		REPAS ESPAGNOL		REPAS LÉGUMES		THÈME COULEUR VERTE	
Salade d'endives et pommes	10	 Rillettes de sardines/toast	4,7	Salade de lentilles et Fêta	1,7	Salade de concombre Bio	10
Sauté de dinde sauce douce	7	Paella au poulet	7	Gratin de penne bio et courge bio	1,7	Filet de poisson msc sauce verte	4,7
Petits pois Bio	7	Churros	1	Fromage	7	P.de terre persillées	7
Fromage	7			Salade de fruits frais		Compote	
Fruit bio							

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

BONNES VACANCES

Circuit court :		viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde		Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée		
Origine des viandes : France		Indication des principaux allergènes : gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14		
Pains : Boulangeries de Bellegarde				

