MENU SCOLAIRE Ensues-la-redonne – Octobre 2025

Labels Egalim :

Produit issu de l'agriculture biologique

Label Rouge

Menu végétarien

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée

Nos engagements :

Produit local

Dessert maison

Viande d'origine France

100% fraîcheur

Fait du terroir

LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
		Salade de tomates Salade de concombre Boulettes de veau en sauce Gratin de courge Fromage ou laitage Yaourt aux fruits mixés	Taboulé ou Salade de riz Pesca de colin meunière MSC Carottes vichy Fromage ou laitage Liégeois Vanille
		Fruit / pain / fromage	Fruit / gâteau maison / p.suisse
LUNDI 06 Octobre	**MARDI 07 Octobre**	**JEUDI 09 Octobre**	**VENDREDI 10 Octobre**
Menu veggie	***Menu bio***		
Poireaux vinaigrettes Artichauts barigoules Omelette aux fromages Brocolis sautés Fromage ou laitage Crème dessert	Rillette Duo de crudités Boulettes de boeuf provençal Semoule Fromage ou laitage Fruit de saison	Terrine de la mer Pâté de campagne Filet de merlu à l'oseille Pommes terre grenailles Fromage ou laitage Fruit de saison	Saucisson à l'ail Carottes râpées Goulash de bœuf Polenta Fromage ou laitage Compote
Fruit / marbré / yaourt	Pain confiture / yaourt / fruit	Pizza / yaourt / tomates cerises	Fruit / gâteau maison / petit suisse
LUNDI 13 Octobre	**MARDI 14 Octobre**	**JEUDI 16 Octobre**	**VENDREDI 17 Octobre**
L'afrique	***L'Océanie (bio)***	**L'asie**	**L'Europe**
Velouté de patate douce au lait de coco Couscous veggie Sow (fromage blanc à la fleur d'orangé et à l'ananas) ou fromage Tarte à la coco	Salade de la mer Omelette au thon et aux poivrons Blé à la tomate Fromage ou laitage Salade de fruits	Salade de concombre à l'asiatique Porc au caramel Riz cantonais Fromage ou laitage Litchis	Œufs mayonnaises Fish MSC and chips (frites) Fromage ou laitage Tiramisu
Fruit / yaourt / pain chocolat	Compote / gâteau maison /	Compote / cookies / yaourt vanille	Fruit / pain miel / f.blanc
LUNDI 20 Octobre	**MARDI 21 Octobre**	**JEUDI 23 Octobre**	**VENDREDI 24 Octobre**
LUNDI 27 Octobre	**MARDI 28 Octobre**	**JEUDI 30 Octobre**	**VENDREDI 31 Octobre**

Menu végétarien

Menu à thème

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

INFORMATIONS ALLERGENES	
Allergènes	*Présence*
LAIT	X
ŒUF	X
FRUITS COQUE	X
MOLLUSQUE	X
CRUSTACES	X
POISSON	X
LUPIN	X
SULFITES	X
CELERI	X
SOJA	X
MOUTARDE	X
ARACHIDE	X
GLUTEN	X
SESAME	X