

menu classique octobre 2025



Mercredi 1 octobre

Salade verte tomate croûtons
sauté de veau à la provençale
Bouillabaisse
banane

Jeudi 2 octobre végétarien

Carottes râpées aux raisins
Bouchées végé
Poêlée orge & légumes verts
Crème brûlée

Vendredi 3 octobre

Macédoine de légumes
Fish burger
Frites
Fromage blanc sucré

Lundi 6 octobre

Pizza bio fromages
sauté de dinde
Chou romanesco
banane

Mardi 7 octobre

Salade de haricots vert oeuf
Blanquette de colin
Riz pilaf
Fromage blanc

Mercredi 8 octobre

Sardines
Saucisse de Toulouse
Purée
Flan pâtissier

Jeudi 9 octobre végétarien

Salade pdt thon
Oeufs florentine
Épinards
Flamby

Vendredi 10 octobre

Macédoine
Cuisse de poulet
Petits pois carottes
Gaufre

Lundi 13 octobre

carottes râp. aux mandarines
Filet de poisson
Choux fleur béchamel
Mousse au chocolat

Mardi 14 octobre

Oeuf mayonnaise
sauté de mouton
Semoule aux raisins
Fromage blanc

Mercredi 15 octobre

Salade verte noix emmental
Poulet rôti
Potatoes
Pêche au sirop

Jeudi 16 octobre végétarien

Tarte aux légumes de saison
Omelette
Brocolis
Banane

Vendredi 17 octobre

Betteraves
Chipolatas
Flageolets
Beignet au chocolat



VACANCES D'AUTOMNE

Lundi 20 octobre

Friand au fromage
Rôti de dinde
Purée de carottes
Petit suisse aux fruits

Mardi 21 octobre

Salade verte fête
Poisson pané
Haricots beurre persillé
compote

Mercredi 22 octobre

Choux fleur vinaigrette
Spaghettis carbonara
Abricot sau sirop

Jeudi 23 octobre végétarien

Macédoine mayo
pané fromager
Pommes grenailles
poire

Vendredi 24 octobre

Céleri rémoulade
Pilons de poulet
Carottes vichy
Tarte aux pommes

Lundi 27 octobre

Jambon blanc beurre
Steak haché
Purée
Poire au sirop

Mardi 28 octobre

Coleslaw
Paupiette de veau
Petits pois pdt
Flan vanille caramel

Mercredi 29 octobre

Pizza fromage
Saucisse
choux fleur béchamel
Gâteau au yaourt

Jeudi 30 octobre végétarien

taboulé pois chiches
Oeuf mollets à la tomate
Ratatouille et riz
Tarte fine aux pommes

Vendredi 31 octobre

Soupe citrouille et ses yeux
Boulette de boeuf
Purée de carottes
Carot 'cake



RESTAURATION MUNICIPALE

ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide

LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY



RESTAURATION MUNICIPALE

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47)

Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



VILLE DE
SAINT-JORY