



Semaine du 1er au 3 octobre 2025 (S2)			jeudi 02 Salade verte vinaigrette (10,12) Pain (1) Porc (Péi) caramélisé Gratin de pomme de terre (7) Yaourts aux fruits (7)	vendredi 03 Pain (1) Cordon bleu de dinde (1,6,7) Ratatouille de légumes Fromage individuel (7) Fruit (Péi)
	lundi 06 Salade de carotte vinaigrette (10,12) Pain (1) Emincé de poulet au curry (Péi) (10,12) Légumes à la provençale Pâtisserie surgelée (3,6,7,8,11)	mardi 07 Pain (1) Cari de poisson* (4) Riz blanc Haricot rouge Fromage individuel (7) Fruit en dés	jeudi 09 Salade de chou vinaigrette (10,12) Pain (1) Steak de tofu (1,6) Poêlée méridionale (9) Yaourt brassé aromatisé (7)	vendredi 10 Salade composée vinaigrette (10,12) Pain (1) Raviolis de volaille gratiné (3,7) Fromage individuel (7) Fruit
Semaine du 13 au 17 octobre 2025				
Semaine du 20 au 24 octobre 2025				
Semaine du 27 au 31 octobre 2025 (S4)	lundi 27 Salade betterave vinaigrette (10,12) Pain (1) Poulet fumé frit (Péi) (1,3,4,5,6,7,8,10) Purée (1,3,6,7,9,10) Fromage frais sucré (7)	mardi 28 Duo de papaye/carotte BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Côte de porc frit Cari chcouchou BIO Fromage individuel (7) Fruit	jeudi 30 Salade verte BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Poisson* à la chinoise (2,4,6,14)) Riz blanc Lentilles Yaourt brassés aromatisés (7)	vendredi 31 Rougail Tomate Pain (1) Riz BIO aux légumes BIO/œuf (3,6) Fromage individuel (7) Fruit

Vacances scolaires

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

[Menu Végétarien](#) : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM

LES 14 ALLERGENES



(1) Céréales contenant du Gluten (2) Crustacés (3) Œufs (4) Poissons (5) Arachide (6) Soja (7) Lait (8) Fruits à coques (9) Céleri (10) Moutarde (11) Graines de sésame (12) Sulfites (13) Lupin (14) Mollusques

Menu tenant compte des recommandations relatives à la nutrition du GEMRCN

LEGENDE

viandes, poissons, œufs
produits laitiers
produits sucrés
fruits et légumes cuits
Menu à composante BIO

fruits et légumes crus
matières grasses
féculents

Validé par le diététicien

* Poisson : espadon OU daurade
Provenance des viandes = Péi REUNION ; Côte de porc ET Dinde = France ; Cabri = Espagne
Canard = France ; Bœuf = Espagne