Menus sous réserve d	l'approvisionnement	OCTOBRE		Anne scount 2023/2020		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudí	Vendredi	
Du 29 SEPT au 3 OCTOBRE 2025	Salade grecque Pâtes au pesto Yaourt à boire	Choux rouge râpées Poulet basquaise Semoule Fromage Fraises	Salade verte Cannelloni Patisseria	Salade de Brocolis Sauté d'agneau flageolets Glace	Salade de tomate mozzarella Cabillaud Riz pilaff Flamby	
Du 6 au 10 OCTOBRE 2025	Salade verte Croque Monsieur Potatoes Prunes	Pois chiches Cordon bleu Haricots vert Abricot	Pastèque Spaghetti Carbonara Flan	Salade composée Tajine amandes abricots Fromage Patisserie	Céleri rémoulade Aioli Glace	
Du 13 au 17 OCTOBRE 2025	Ceufs mimosa Côtelette de porc Lentilles du Puy fromages Banane	Concombre Bulgare Blanquette de veau pennes rigate Compote	Betteraves Escalope viennoise Gnocchi Fromage Cerises	Melon Tortellini Epinards riccotta Dessert chocolat	Salade Curry de colin Riz yaourt nature sucré	
Du 20 au 24 OCTOBRE 2025	Salade brocolis Epinards Florentine yaourt aux fruits	Salade de pâtes Sauté de poulet Courgettes persillées Fromage Nectarines	Ravioli a la tomate Patisserie maison	Surimi Tomates farcies Riz Petits suisses	Salade verte Gratin de poisson Pomme de terre/Carottes Fraises	
Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu						
Franck CHARIGNON		Valerie MARTINEZ		Repas végétarien	Jegn BERARD	
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine europeenne	PRODUIT LAITIER	

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposès dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredí
Du 27 au 31 OCTOBRE 2025	Carottes rapées Nugget's de poulet Puree de légumes Yaourt aux fruits	CEuf mimosa Aioli Fromage Fruits de saison	Salade composées Lasagne saumon épinards Patisserie maison	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis Flan aux œufs	Salade verte Cappeletti Epinards Ricotta Compote
Du 3 au 7 NOVEMBRE 2025	Salade composée Saucissettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison Œufs durs Epinard Banane	Roti de dinde Penne rigate Fromage Gateau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Salade verte Brandade de poissonMSC Gaufre
Du 10 au 14 NOVEMBRE 2025	Carottes rapées Couscous végétarien Fromage Compote	FERIE	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Fruit de saison
Du 17 au 21 NOVEMBRE 2025	Surimi Wings de poulet Ebly petits légumes Fromage Bananes	Œuf sauce cocktail Tortelloni aux fromag Orange	Salade verte Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcum Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade haricots vert Bourguignon de bo Riz pilaf Petit suisse
Le chef de cu isine :	cuisine@bedarrides.eu	La directrice Géne	érale des Services	Marine de la companya del companya de la companya del companya de la companya de	leMaire
Franck CHARIGNON		Valerie MARTINEZ		Repas végétarien	Jean BERARD
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine europeenne	PRODUIT LAIFIER

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

MENUS sous reser	eserve d'approvisionnement DECEMBRE			Strinee Scotter e 2023, 2020		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 24 au 28 NOV 2025	Salade de saison Gratin de macaroni au Jambon Eclair au chocolat	Céleris rémoulade Omelette au fromages Pôélée campagnarde Fruits de saison	Potages de légumes Blanquette de veau Riz Créole Cookies maison	Pizzas au fromage Colin meunière Ratatouille Fromage blanc	Charcuteries beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop	
Du 1 au 5 DECEMBRE 2025	Carottes rapées Nugget's de poulet Puree de légumes Yaourt aux fruits	Œuf mimosa Aioli Fromage Fruits de saison	Salade composées Lasagne saumon épinards Patisserie maison	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis Flan aux œufs	Salade verte Cappeletti Epinards Ricotta Compote	
Du 8 au 12 DECEMBRE 2025	Salade composée Saucissettes Purée de pomme de terre Paris-Brest	Taboulé de saison Œufs durs epinards Fromage Banane	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate Fromage Salade de fruits	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Pois chiches Cordon bleu Courgette à la provençale Compote	
Du 15 au 19 DEC 2025	Betteraves Sauté de lapin moutarde Pates Yaourt nature	Perles de petits légumes Poulet Basquaise Brocolis Flamby	Feuilleté Brandade de poisson Gateau au yaourt maison	Salade composée Crousty fromage Haricots beurres Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage Fruit de saison	
Le chef de cuisine	le Maire					
cuisine@bedarrides.eu Franck CHARIGNON		Valerie MARTINEZ		Repas végétarien	Jean BERARD	
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGR ED IENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine europeenne	PEODUIT LAITIER	

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil å l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.