

# Restaurant scolaire - Pomerols Menus du mois de Octobre 2025

S41 du 06/10 au 10/10/2025

Cep sur l'outre-mer  
S42 du 13/10 au 17/10/2025

Du 18 Octobre au 2 Novembre 2025

**LUNDI 06**  
**Repas végétarien**

Salade pastourelle

Pizza des cîmes  
(pommes de terre/raclette/oignons/base crème)

Haricots verts

Bûche de chèvre (coupe)

Fruit

**LUNDI 13**  
**Réunion**

Trio de crudités

Rougail de saucisses\*  
(S/porc : saucisses de volaille)

Purée de pommes de terre bio

Yaourt fermier vanille

Beignet ananas

**MARDI 07**

Taboulé bio

Sauté de veau sauce forestière

Petits pois

Emmental (coupe)

Purée de fruits

**MARDI 14**  
**Martinique**

Samoussa aux légumes

Colombo de porc\*  
(S/porc : Colombo de poulet)

Carottes aux épices douces

Camembert (coupe)

Flan vanille bio au caramél

**MERCREDI 08**  
**Centre de loisirs**

Carottes rapées

Poulet basquaise

Riz

Yaourt aromatisé

Gaufre

**MERCREDI 15**  
**Centre de loisirs**

Salade iceberg

Sauté de bœuf sauce tomate

Torsades

Gouda

Fruit

**JEUDI 09**

Salade iceberg

Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon\*  
(S/porc : aux dés de volaille)

Yaourt sucré bio

Fruit

**JEUDI 16**  
**Guadeloupe**

Salade des tropiques  
(carottes, éleri, ananas)

Cari de lentilles bio

Riz bio

Coudonniers (coupe)

Banane

**VENDREDI 10**

Cake au fromage du chef

Colin poêlé au beurre

Chou-fleur bio béchamel

Saint nectaire

Mousse au chocolat bio

**VENDREDI 17**  
**Mayotte**

Salade des îles  
(courcoubre, surimi, mayo)

Filet de colin au curry

Patates douces bio

Minolette

Clafoutis coco du chef

\* présence de porc

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Vive les vacances!

**Légende**

- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

- Produit biologique
- Pêche responsable
- Appellation d'origine protégée
- Viandes françaises
- Certification environnementale
- Label rouge

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes
- Viandes, poisson, oeufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.  
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.