

Restaurants scolaires - Pomerols

Menus du mois d'Octobre 2026

		Semaine des saveurs Cultive ta forme	
		S41 Du 05 au 09 Octobre 2026	S42 Du 12 au 16 Octobre 2026
LUNDI		Salade de pépinettes	Salade de pommes de terre mayonnaise
		Sauté de veau sauce charcutière	Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert AOP, de cheddar fondu et de patate douce)
		Haricots beurre	Carottes sautées au cumin
		Yaourt fermier nature bio et sucre	Tomme de Trièves bio (coupe)
		Fruit bio	Fruit
MARDI		Taboulé	Tarte chèvre tomate
		Picoussel	Colin à la fondue de poireaux
		Petits pois	Purée de potiron
		Saint Nectaire (coupe)	Tartare nature
		Fruit	Fruit

Du 12 au 16 Octobre, pour la semaine des saveurs, nous te proposons de découvrir les bienfaits des légumes. Pour te sentir bien dans ton corps et dans ta tête.

JEUDI		Salade verte bio (Assaisonnement à part)	Tartinade de chou-fleur du chef
		Coquillettes aux dés de jambon* S/P : aux dés de volaille	Filet de poulet aux olives
		(Plat complet)	Carott'Œur (carottes, potiron, pois chiches)
		Vache qui rit	Petit Louis
		Fruit	Purée de fruits
VENDREDI		Salade de blé au thon	Cake chèvre betteraves du chef
		Colin poêlé au beurre	Sauté de porc bio sauce paprika*
		Brocolis à la béchamel	S/P: Sauté de poulet au paprika
		Crème anglaise	Semoule
		Brownie du chef	Carré de l'Est (coupe)
		Fruit	Fruit



Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiés.

Légende	Labels (Egalim) AOP, AOC, IGP, CE2, HVE, RUP, Label rouge,....	Viande Française
	Produit issu de l'agriculture biologique	Produit local / circuit court
	Filière marine engagée	Produit fermier
		Recette du Chef

* Présence de porc

Les groupes d'aliments :



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et su. lites, lupin et mollusques.