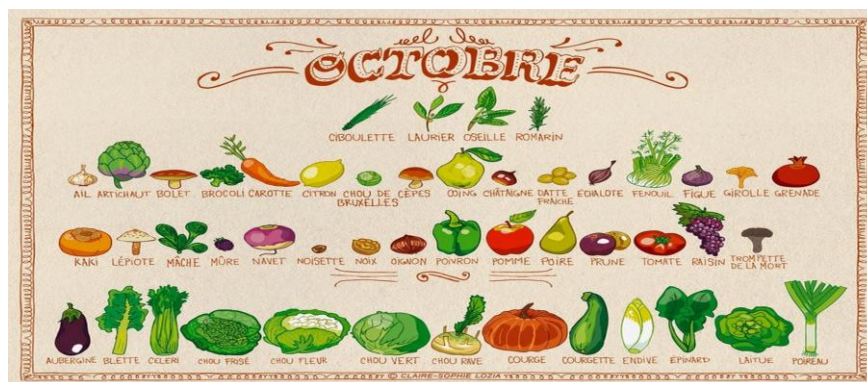


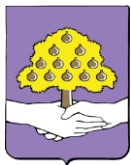
Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois d'Octobre2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 2				Rillettes du pêcheur  Saucisse de veau  Carottes braisées  Yaourt  *	* Bouillon de volaille alphabet  Trio de légumes au jambon  gratinés  Fruit de saison  *



Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois d'Octobre 2026

Du 5 au 9	Betteraves rouges  Fait Maison Couscous aux  Fait Maison Boulettes de bœuf   Fait Maison Kiri   Fait Maison Fruit de saison*	* Choux blancs et pommes   * Fait Maison Poisson de la criée  Fait Maison Purée de patates douces   Fait Maison Crème dessert vanille	Potage de légumes   Fait Maison Pizza maison   Fait Maison Salade verte   Fait Maison Fruit de saison  Fait Maison	Salade Océane  Fait Maison Emincé de porc   Fait Maison Lentilles vertes  Fait Maison Tomme croûté   * Fait Maison Compote  Fait Maison	* Taboulé maison  Fait Maison Omelette aux pommes de terre et butternut   Fait Maison Salade verte   Fait Maison Fruit de saison  * Fait Maison
Du 12 au 16	Crème Corail  Fait Maison Pilons de poulet au paprika   Fait Maison Boulgour  Fait Maison Fromage blanc   * Fait Maison	* Carottes râpées   * Fait Maison Poêlée automnale   Fait Maison Gâteau aux noix   Fait Maison	Tartine d'Houmous  Fait Maison Bœuf à la Gardiane   Fait Maison Pommes vapeur   Fait Maison Fruit de saison  Fait Maison	Betteraves rouges crues au sésame   * Fait Maison Rôti de porc   Fait Maison Haricots blancs  Fait Maison Tomme de brebis   * Fait Maison Cubes de poires au sirop	* Salade   * Fait Maison Lasagnes au saumon  Fait Maison Compote



Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois d'Octobre 2026

Vacances d'Automne : Menu du centre de loisirs					
Du 19 au 23	Salade emmental  	* Vermicelle à la tomate 	Assiette Anglaise  	Trio de légumes vinaigrette 	* Crème de potiron  
	Saucisse de Toulouse  	Filet de poisson pané Blé à la crème 	Boulettes de bœuf  	Cordons bleus Frites	Carottes et céréales gourmandes 
	Lentilles vertes  	Fruit de saison 	Haricots verts 	Fruit de saison 	Yaourt à l'abricot  
	Crème dessert chocolat 		Vache qui rit Compote 		

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels



= Fait maison -



= Produits locaux -

Pain Bio

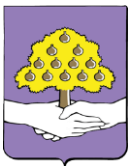
* Repas végétariens



* Repas semi-alternatifs

* Aide de l'U.E à destination des écoles

Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.



Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois d'Octobre 2026

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

*La part de produits « **durables et de qualité** » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)*

en Juillet et Août était de 80% dont 34.4% de local.

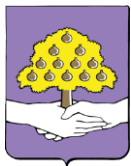
La part de légumes BIO produits et fournis par nos services en Juillet et Août était de 81.9% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

Liste des allergènes susceptibles de se trouver dans la composition de nos plats :

Gluten / Fruits à coques / Sésame / Lupin / Soja / Arachide / Moutarde / Céleri / Œufs / Lait / Sulfites / Poissons / Crustacés / Mollusques

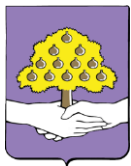




Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois d'Octobre 2026



Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois d'Octobre 2026