

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine 42 du: 13 au 17 octobre 2025

|                                      | Lundi 13  | Mardi 14  | Mercredi 15   | Jeudi 16                      | Vendredi 17   |
|--------------------------------------|---|---|---|-------------------------------|---|
| <b>Hors d'œuvre</b>                  | Betteraves râpées mimosa  | <br>Salade de haricots rouges<br>SCEA Naja Poursiugues<br>Boucoue 40 | Jambon blanc<br>Beurre  | Concombres vinaigrette        | <b>Menu végétarien</b><br><br>Haricots verts vinaigrette             |
| <b>Plat principal</b>                | Filet de poisson blanc poêlé   | Grillade de porc<br>EARL la ferme d'Arracq<br>Marpaps 40  | <br>Quiche chèvre épinards | Cœurs de canard               | Lasagnes végé<br>(Oignons, butternet, égrené végétale)  |
| <b>Garnitures et accompagnements</b> | Pommes de terre vapeur  | Carottes au jus<br>Bio Pays Landais St Geours de Marenne 40   |   | Frites fraîches               |   |
| <b>Produits laitiers</b>             | Yaourt aromatisé aux fruits   | Salade de fruits<br>Biscuit   | Farandole de desserts   | Crème dessert vanille         | Brie à la coupe<br>Poire  |
| <b>Goûter</b>                        | Tartine de pain beurrée<br>Le péché mignon Morcenx 40<br><br>Confiture | Biscuits<br>Verre de lait   | CLEM  | Quatre-quarts<br>Jus de pomme | <br>Pain et fromage<br>Le péché mignon Morcenx 40<br>Verre de lait |

  
Production locale

  
Agneau Français

  
Porc Français

  
Volaille Française

  
Veau Français

  
Bœuf Français

  
Produit bio

Produit bio et local

  
Fait maison

  
Poisson frais



Bio et équitable

*Toute l'équipe du restaurant scolaire de Moré vous souhaite de passer d'agréables vacances*

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements