

MENUS sous reserve d'approvisionnement

OCTOBRE

Année scolaire 2026/2027

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 28 sept AU 2 OCTOBRE 2026	Betteraves # Sauté de lapin moutarde Pates Yaourt nature #	Perles de petits légumes Poulet Basquaise Brocolis # Flamby	Feuilleté au fromage Brandade de poisson Compote	Salade composée # Crousty fromage Haricots beurres # Pêche au sirop	Choux-fleur # Escalope de volaille Pommes sautées Fromage # Fruit de saison #
DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026	Carottes râpées # Couscous végétarien Fromages # Compote	Céleris remoulade # Colin MSC Gratin de choux-fleur/pdt Pomme #	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 12 AU 16 OCTOBRE 2026	Surimi Colombo de porc Riz Fromage # Bananes #	Oeuf sauce cocktail Boulette de soja Coquillettes Liégeois	Salade verte # Tartiflette AOP Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin Carottes # Mousse au chocolat	Salade boulgour Bœuf Bourguignon Haricots vert # Fromage # poire #
DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026	Salade de saison # Gratin de macaroni au Jambon Eclair au chocolat	Salade de lentilles Omelette au fromages Poêlée campagnarde Raisin #	Carottes rapées # Blanquette de veau Riz Fromage blanc au miel #	Pizza au fromage Aïoli Compote	Charcuteries beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

Le Maire



#FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS LAITIERS SUBVENTIONNÉS PAR L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE À DESTINATION DES ÉCOLES
 Le sucre, assaisonnements et fromages sont distribués à part.
 Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés.

Franck CHARIGNON

Repas végétarien

Guillaume TADDIO

FEULENT	FRUIT ET LÉGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
---------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif 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.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous reserve d'approvisionnement

NOVEMBRE

Année scolaire 2026/2027

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 OCTOBRE 2026	Carottes rapées # Nugget's de poulet Purée de légumes Yaourt nature #	Oeuf mimosa Aïoli # Fromage # Fruits de saison #	Salade composées # Lasagne saumon épinards Pâtisserie maison	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis # Flan aux œufs	Salade verte # Capeletti Epinards Ricotta Compote
Du 2 au 6 NOVEMBRE 2026	Salade composée # Saucisettes Purée de pomme de terre Pommes #	Taboulé de saison Œufs durs Epinard # Banane #	Coleslaw # Roti de dinde Penne rigate Fromage # Gâteau	Radis beurre # Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts nature #	Salade verte # Brandade de poisson MSC Gaufre
Du 9 au 13 NOVEMBRE 2026	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 16 au 20 NOVEMBRE 2026	Surimi Wings de poulet Eibly petits légumes Fromage # Bananes #	Oeuf sauce cocktail Tortelloni aux fromages Orange #	Salade verte # Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma Carottes # Mousse au chocolat	Salade haricots vert # Bourguignon de boeuf Riz pilaf Petit suisse #

Le chef de cuisine :
cuisine@bedarrides.eu



#FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS LAITIERS SUBVENTIONNÉS PAR
L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE À DESTINATION DES ÉCOLES

Le sucre, assaisonnements et fromages sont distribués à part.
Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés.

Le Maire

Franck CHARIGNON

Repas végétarien

Guillaume TADDIO

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	---------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif 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.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous reserve d'approvisionnement

DECEMBRE

Année scolaire 2026/2027

	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 Pôlée 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 Purée de légumes Yaourt nature #	Œuf mimosa Aioli # Fromage # Fruits de saison #	Salade composées # Lasagne saumon épinards Pâtisserie maison	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis # Flan aux œufs	Salade verte # Capeletti Epinards Ricotta Compote
Du 8 au 12 DECEMBRE 2025	Salade composée # Saucisettes 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 Gâteau au yaourt maison	Salade composée # Crousty fromage Haricots verts # Pêche au sirop	REPAS DE NOEL

Le chef de cuisine :
cuisine@bedarrides.eu



#FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS LAITIERS SUBVENTIONNÉS PAR
L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE À DESTINATION DES ÉCOLES

Le sucre, assaisonnements et fromages sont distribués à part.
Les salades composées sont faites de légumes crus diversifiés.

Le Maire

Franck CHARIGNON

Guillaume TADDIO

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif 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.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr