



# RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

# MENUS



OCTOBRE 2025	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du : 29/09 au 03/10/25	<b>Betteraves</b> Blanquette de veau VVF Ebly Fromage/Fruit	<b>10.12</b>  7 1 7	Lentilles vinaigrette Œuf dur Gratin de courgettes Fromage/Fruit	<b>10.12</b> 3  7 7	Tomates et maïs Hachis parmentier <b>Fromage blanc</b> et crème de marron Brioche/confiture/fruit	<b>10.12</b> 7 7 1.3	 Salade verte Pâtes au saumon Fromage Compote	<b>10.12</b> <b>1.4.7</b> 7	Concombre et fêta Filet de poulet VF Haricots beurre <b>Moelleux chocolat</b>	<b>7.10.12</b> 7 <b>1.3.6.7</b>
SEMAINE du : 06/10 au 10/10/25	Croisillon emmental <b>Tofu au fromage</b>  Tian de légumes Laitage/Fruit	<b>1.3.7</b> <b>6.7</b> 7	Duo de chou Poisson à la bisque MSC Riz Basmati <b>Fromage/Pomme four</b>	<b>10.12</b>  <b>2.4.7</b> 7	Asperges Cuisses de poulet VF Flageolets Fromage/Fruit Compote/Biscuit	<b>10.12</b> 7 7 <b>1.3</b>	 Mâche/ dés mimolette Rôti de dinde VF <b>Pommes rissolées</b> Fruit au sirop	<b>7.10.12</b>	Taboulé Merguez Duo de légumes Laitage	<b>1</b> 7
SEMAINE du : 13/10 au 17/10/25	 Cèleri remoulade Risotto aux fruits de mer Fromage Compote	<b>3.9</b> <b>2.14</b> 7	Pizza Omelette nature Carottes vichy <b>Laitage/Fruit</b>	<b>1.7</b> <b>3</b> 7	Coleslaw Knack Haricots blancs à la tomate Fromage/Sorbet Goûter parents	<b>10.12</b> 7	 Brocolis vinaigrette <b>Sauté de porc VPF</b> Pomme vapeur Fromage/Fruit	<b>10.12</b> 7	Salade et dés emmental Steak haché VBF <b>Haricots verts</b> Tarte Tropézienne	<b>7.10.12</b> <b>1.3.7</b>
SEMAINE du : 20/10 au 24/10/25	 Tomates vinaigrette Couscous de légumes Semoule Laitage	<b>10.12</b> <b>1.9</b> 7	Salade verte Colin meunière MSC <b>Petit pois</b> Fromage/Compote	<b>10.12</b> <b>1.4</b> 7	PIQUE-NIQUE		Friand hot-dog Rôti de bœuf VBF <b>Gratin de butternut</b> Fromage/Fruit	<b>1.3</b>  7 7	Betteraves Sauté de volaille VF Mélange de céréales Fromage/Fruit	<b>10.12</b>  1 7



CENTRE AERE



### LEGENDE COULEURS

- Aliments Bio**
- Poisson frais
- Gouter périscolaire
- Repas sans viande ni poisson



Fait Maison

### LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

- 1 Céréales contenant du Gluten ( blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide )
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques (escargots,moules,calmars,surimi...)



GASSIN  
[www.mairie-gassin.fr](http://www.mairie-gassin.fr)  
 04 94 56 62 00