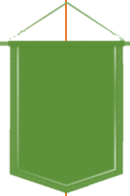


Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois d'Octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5/10 au 9/10	 Laitue Iceberg Mélange Catalan  Rôti de Bœuf et Jus  Bouchée Butternut  Petits Pois Lyonnaise  Crème Dessert Vanille Flan Chocolat	 Pavé de Merlu Sauce Tomate  Palet Carottes Herbes  Coquillettes  & Fromage Râpé Yaourt Nature Sucré  Yaourt à la Vanille  Assortiment de Fruits 	Salade Tomates Olives Radis Râpées Paupiette de Veau Crème Champignon Crêpe aux Champignons Semoule  Safrané Purée Pomme Miel  Compote Pomme Pêche	"Opération Brioche : tous ensemble pour sensibiliser au handicap avec UNAPEI 34" Carottes Râpées  & Cheddar Céleri Rémoulade  & Cheddar Beaufilet de Colin Pané & Citron Viennoise de Poulet Haricots Beurre Ail & Persil  Brioche	LE JOUR DU  Dahl de Lentilles Corail  Haricots Rouges Base Chili  Riz  Camembert Fourme d'Ambert  Assortiment de Fruits
du 12/10 au 16/10	  Civet de Porc Miel Amande Emincé de Pois Miel Amande  Lentilles Paysanne Saint Nectaire  Cantal  Assortiment de Fruits 	LE JOUR DU  Iceberg Emmental Croutons Salade d'Endive Emmental Omelette  Bouchée au Pistou Carottes, Champignons et Pommes Rissolées   Fromage Blanc Miel Citron  & Flocons d'Avoine	Chou Blanc  & Abricot Amande Vgte Pomme Courgette Râpée Vgte Pomme  Pilon de Poulet Rôti  Colin Thym Citron Farfalles  & Râpé  Flan Nappé Caramel Liégeois Chocolat	 Brouet de Chapon (vinaig. Balsamique, 4 épices, gingembre, amande)  Pavé de Merlu Sce Brouet Purée de Potiron   Gouda  Saint Moré  Assortiment de Fruits	Concombre Trio de Crudités  Boulette de Colin Pané Citron  Bouchée de Blé Chou Fleur et Pdt Sauce Mornay  Taillis de Fruits Secs (Pudding)  Roulé à la Framboise
	 Origine France  Label Rouge  Agriculture Biologique  Pêche responsable  Agriculture Raisonnée  Appellation d'Origine Contrôlée  Plat Végétarien  Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière				

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois d'Octobre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Vacances

LE JOUR DU 

du 19/10
au 23/10

Tortelloni Pomodoro 
Mozzarella Sauce tomate 

Raviolis aux Légumes 

Fromage Frais aux Fruits
Yaourt Nature Sucré

Assortiment
de Fruits

 Filet de Hoki Sauce Citron
Œuf Dur 

Epinard Béchamel 
Blé  Pilaf

Tomme Blanche
Bleu d'Auvergne 

Assortiment
de Fruits

Pique-Nique
Club Jambon* Beurre
Club Emmental Crudité
Chips
Fromage Fondu
Fruit

Carottes Râpées  Vgte Moutarde
Salade Composée  Vgte Moutarde

 Sauté de Bœuf Sce Bourgogne
 Steak de Colin Sce Bourgogne

Riz de Camargue 

Mousse au Chocolat
Crème Anglaise

 Cordon Bleu
 Cordon Végétal

Haricots Verts Ail Persil 
Polenta Crémeuse

Edam
Fraidou

Assortiment
de Fruits 

Vacances

Salade de Mâche
Radis & Beurre

du 26/10
au 30/10

Semoule à l'Africaine 
(Bœuf Haché, fromage râpé, Tomate, Haricot rouge)

 Semoule à l'Africaine 
(Egrené Végétal)

Yaourt Aromatisé
Fromage Frais Sucré

 Chipolatas*
Calamar à la Romaine & Citron

Purée de Chou Fleur 

Emmental
Carré

Assortiment
de Fruits 

Pique-Nique
Sandwich Pain de Mie
Emmental Crudité
Chips
Yaourt à Boire
Fruit

LE JOUR DU 

Concombre Vinaigrette
Chou Blanc Mariné

Emincé Végétal à l'Asiatique
Bouchée Azukis

Tortis

Liégeois Vanille
Flan Chocolat

HALLOWEEN

Potage au Potiron 
Betterave Vinaigrette

 **Pavé de Colin Napolitain**
 **Escalope de Poulet Rougail**



Carotte à la Crème 

Gâteau à la Myrtille 
Chou Vanille



Origine
France



Agriculture
Biologique



Pêche
responsable



Bleu Blanc
Cœur



Local



Agriculture
Raisonnée



Plat
Végétarien



Appellation d'Origine
Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière