



Restauration scolaire

MENUS DU 01/09/2025 au 17/10/2025

LUNDI 01/09	MARDI 02/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Repas végétarien Croustillant fromager BIO Petits pois à la française Compote Biscuit palet Breton	Filet de cabillaud au four Carottes vichy / pomme terre Fromage fouetté Melon	Salade tomates maïs Pates macaroni Boulettes de bœuf  en sauce Bâton glacé « Nesquik »	Salade / dés de fromage Omelette aux herbes Jardinière de légumes Yaourt bio vanille
LUNDI 08/09	MARDI 09/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Feuilleté emmental Epinard à la florentine Œuf dur Raisin	Carottes râpées citronné Colin sauce tomate Riz Petit filou chocolat	Sauté de volaille olive  Farfalles au beurre Fromage à la coupe Fruit de saison	Végétarien Salade de pois chiche Cordon bleu végétarien Haricots verts en sauce Yaourt les 2 vaches
LUNDI 15/09	MARDI 16/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
Repas végétarien Salade composées Riz aux courgettes bio Crispy fromage Salade de fruit frais	Minestrone Tortilla (œuf) Salade verte bio Yaourt la fermière	Salade de tomates Nugget plein filet  Frites Mayo/ketchup Glace	Couscous de la mer (saumonette) Yaourt à boire fraise bio Cookies maison
LUNDI 22/09	MARDI 23/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Repas végétarien Lentille / échalote Tortellini épinard / ricotta « Babybel » Fruits	Melon Poisson meunière citron Gratin de légumes bio Yaourt à boire BIO	Tomates bio vinaigrette Boule d'agneau en sauce  Haricot blanc Crème dessert vanille	Salade verte edam Omelette Haricot vert pomme de terre rissolé Donuts sucré
LUNDI 29/09	MARDI 30/09	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Salade de pates Œuf durs Fromage Méli Mélo de fruits frais	Toast au fromage maison Cabillaud panée Tian de légume Banane	Curry de poulet  Riz Fromage croc'lait bio Tarte aux pommes	Végétarien Carottes râpées Boulette végétarienne Lentilles en sauce Mousse au chocolat
LUNDI 06/10	MARDI 07/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Tomate au basilic Filet de colin Gratin de chou-fleur Fromage blanc BIO	Repas Végétarien Pois chiche au cumin Bouchées fromager Mélanger céréalié aux petits légumes Petit pot glacé	Salade verte Pâtes carbonara  Pâtes carbonara volaille  Gruyère Cocktail de Fruit	Taboulé Courgettes à la provençales Omelette au fromage Flan caramel

* provenance FRANCE

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdomadaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio.



Restauration scolaire MENUS DU 01/09/2025 au 17/10/2025

LUNDI 13/10	MARDI 14/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
Repas végétarien Carotte jus d'agrumes Falafels Haricot beurre / efly Danette vanille	Crêpe aux fromages Epinard à la crème Œuf sauce aurore Pomme	Iceberg vinaigrette Hachis Parmentier  Chantefrais Fruit	Minestrone Filet meunière Salade verte bio Eclair au chocolat

* provenance FRANCE

Code couleur alimentaire :

Proteine
Lipide
Laitage
Fruits/Légumes
Féculent

Présence de pain dans tous nos menus

Cuisine Centrale



Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdomadaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio.