



# MENUS SCOLAIRES

## lundi 1 au vendredi 26 septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>C'est La Rentrée!</b>				
du lundi 1 au vendredi 5 septembre	Sirop de fraise Haricots verts <b>Bio</b> vinaigrette Gratin de gnocchi de pommes de terre à la provençale et emmental <b>Bio</b> Carré de Liqueil (régional) Prune	Betteraves <b>Bio</b> vinaigre à la framboise Emincé de cuisse de poulet <b>FR</b> sauce espagnole Semoule <b>Bio</b> Tomme noire <b>IGP</b> Melon	Carottes <b>Bio</b> râpées vinaigrette Saucisse de Strasbourg Duo de brocolis et pommes de terre <b>BIO</b> Saint Paulin Crème dessert chocolat	Rosette et cornichons Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> sauce aux olives Coquillettes <b>BIO</b> Yaourt sucré <b>régional</b> Compote pomme <b>BIO</b> fraise	Concombre vinaigrette au fromage blanc Paupiette de veau <b>FR</b> aux herbes de provence Ratatouille Vert de lait <b>BIO</b> Cake du chef aux pêches (farine <b>BIO</b> )
du lundi 8 au vendredi 12 septembre	Salade iceberg vinaigrette Dahl de lentilles <b>Bio</b> et régionale Riz <b>Bio</b> Camembert <b>Bio</b> Pomme <b>Bio</b>	Tomates vinaigrette balsamic <b>IGP</b> Meunière de colin <b>MSC</b> et citron Chou fleur <b>HVE</b> persillade Vache qui rit <b>Bio</b> Donuts	Salade de pommes de terre vinaigrette Rôti de dinde <b>FR</b> sauce à la moutarde Petits pois au bouillon Saint Nectaire <b>AOP</b> Raisin blanc	Tarte du chef au fromage Sauté de porc <b>FR</b> sauce miel et épices Carottes <b>Bio</b> persillées Fromage blanc sucré Banane <b>Bio</b>	Melon Boulettes au boeuf <b>VBF</b> sauce lombarde Penne <b>Bio</b> Emmental <b>Bio</b> râpé Crème dessert vanille
du lundi 15 au vendredi 19 septembre	Pastèque Saucisse de porc <b>CE2</b> Haricots blancs à la tomate Mimolette <b>Bio</b> Flan nappé caramel <b>Bio</b>	Oeuf dur mayonnaise Courgettes au fromage ail et fines herbe Coquillettes <b>Bio</b> Cantal <b>AOP</b> Prune	Haut de cuisse de poulet <b>FR</b> sauce aux épices Semoule <b>Bio</b> et légumes couscous Pont l'Eveque <b>AOP</b> Entremets pistache	Betteraves <b>Bio</b> vinaigrette aux pommes Sauté de boeuf <b>VBF</b> sauce aux oignons Purée de pommes de terre <b>Bio</b> Tomme grise Pomme <b>Bio</b>	Tzatziki Filet de merlu <b>MSC</b> sauce crème Haricots verts <b>Bio</b> à l'ail Yaourt sucré <b>régional</b> Gâteau à la vanille
du lundi 22 au vendredi 26 septembre	Taboulé à la menthe (semoule <b>Bio</b> ) Sauté de dinde <b>FR</b> sauce aux champignons Chou fleur en persillade Gouda <b>Bio</b> Pomme <b>Bio</b>	Chou blanc râpé vinaigrette au curry Filet de saumon <b>MSC</b> sauce citron Torsades <b>Bio</b> Yaourt arôme Raisin blanc	Brocolis <b>Bio</b> vinaigrette échalote Rôti de porc <b>VPF</b> sauce au thym Blé Pilaf Saint Moret <b>Bio</b> Compote fraiche pomme <b>bio</b> framboises	Tomates vinaigrette au balsamic <b>IGP</b> Lasagnes à la bolognaise <b>VBF</b> Bûchette lait mélange Pana cotta coulis aux fruits rouges	Salade iceberg vinaigrette Pain végétarien du chef aux lentilles corail Ratatouille Edam <b>Bio</b> Mousse au chocolat
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable