

Restauration Scolaire - Menus **du 01 au 26 septembre 2025**

<i>Lundi 01 septembre</i>	<i>Mardi 02 septembre</i>	<i>Jeudi 04 septembre</i>	<i>Vendredi 05 septembre</i>
Carottes râpées vinaigrette Bolognaise de bœuf Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Compote pomme fraise	Taboulé Paupiette de veau sauce aux herbes Ratatouille Camembert BIO Prune	Œuf dur mayonnaise Filet de colin d'Alaska sauce aux olives Semoule BIO Yaourt nature Pur Perche - sucre Banane BIO	Concombre vinaigrette fromage blanc Pizza au fromage Salade verte vinaigrette Yaourt nature BIO - sucre Gâteau du chef au chocolat
<i>Lundi 08 septembre</i>	<i>Mardi 09 septembre</i>	<i>Jeudi 11 septembre</i>	<i>Vendredi 12 septembre</i>
Salade de PDT oignons et cornichons Aiguillettes de poulet sauce moutarde Carottes persillées Yaourt vanille BIO Prune	Salade de perles tomates et maïs Normandin de veau Petits pois au jus Suisse fruité Pomme	Mélange de carotte et chou râpé Nuggets de poulet Potatoes - ketchup Mimolette BIO Donuts	Salade iceberg - vinaigrette Hachis parmentier du chef de bœuf Edam BIO Flan à la vanille
<i>Lundi 15 septembre</i>	<i>Mardi 16 septembre</i>	<i>Jeudi 18 septembre</i>	<i>Vendredi 19 septembre</i>
Mélange de riz BIO et maïs vinaigrette Merguez grillée (bœuf /agneau) Haricots verts BIO à l'ail Yaourt aromatisé Ananas	Pastèque Boulettes au bœuf sauce napolitaine Coquillettes BIO Cantal AOP Liégeois vanille	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes Cordon bleu de dinde Purée de pommes de terre Tomme grise Prune	Concombre sauce bulgare Pavé de merlu MSC sauce crème Brocolis Yaourt nature BIO – sucre Cake du chef à la fleur d'oranger
<i>Lundi 22 septembre</i>	<i>Mardi 23 septembre</i>	<i>Jeudi 25 septembre</i>	<i>Vendredi 26 septembre</i>
Taboulé Sauté de dinde sauce champignons Chou-fleur persillé Camembert BIO Flan nappé au caramel	Pâté de campagne LR-cornichons Saumon sauce aurore Blé pilaf Yaourt aromatisé Raisin blanc	Brocolis vinaigrette Saucisse de Strasbourg Pommes de terre rissolées Suisse fruité Prune	Tomate vinaigrette au basilic Lasagne du chef de légumes Gouda BIO Fromage blanc straciatella

Restauration Scolaire - Menus **du 29 septembre au 17 octobre 2025**

<i>Lundi 29 septembre</i>	<i>Mardi 30 septembre</i>	<i>Jeudi 02 octobre</i>	<i>Vendredi 03 octobre</i>
<p>Betteraves BIO vinaigrette persillée</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz de Camargue IGP créole</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Pomme</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde sauce Bercy</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt au lait entier BIO nature avec coulis de fruits exotiques</p> <p>Prune</p>	<p>Chou-rouge râpé vinaigrette aux pommes</p> <p>Paupiette de veau FR sauce chasseur</p> <p>Purée de PDT et potimarron</p> <p>Munster AOP</p> <p>Compote fraîche pomme BIO cannelle</p>	<p>Tarte fine au chèvre et butternut</p> <p>Filet de lieu MSC sauce Nantua</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt BIO nature - sucre</p> <p>Banane BIO</p>
<i>Lundi 06 octobre</i>	<i>Mardi 07 octobre</i>	<i>Jeudi 09 octobre</i>	<i>Vendredi 10 octobre</i>
<p>Chou blanc râpé vinaigrette au miel</p> <p>Lardons de dinde façon carbonara</p> <p>Duo de coquillettes BIO et fusillis BIO</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au citron</p> <p>Gratin de PDT au fromage à tartiflette</p> <p>Yaourt nature au lait entier - sucre</p> <p>Prune</p>	<p>Salade de perles tomates et maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Gâteau du chef au chocolat</p>	<p>Maïs - thon vinaigrette</p> <p>Colin pané MSC - citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> <p>Raisin blanc</p>
<i>Lundi 13 octobre</i>	<i>Mardi 14 octobre</i>	<i>Jeudi 16 octobre</i>	<i>Vendredi 17 octobre</i>
<p>Salade de PDT maïs et cornichons</p> <p>Rôti de porc sauce crème</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt citron</p> <p>Poire</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Morceaux de colin d'Alaska sauce paprika</p> <p>Macaronis BIO</p> <p>Carré Ligueil</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Accras de morue</p> <p>Fejoada végétarienne</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Flan pâtissier façon pasteis de nata</p>	<p>Salade iceberg-croûtons vinaigrette</p> <p>Omelette BIO du chef au fromage</p> <p>Carottes à l'étuvée</p> <p>Yaourt BIO nature - sucre</p> <p>Donuts</p>

