

Menus du Restaurant Scolaire

AOUT 2025

Semaine 31 - du 28 juillet au 1^{er} août

L U N	<p>*Perles et avocats, petits pois HVE, vinaigrette Bouchées (Soja) tomate, basilic *Haricots verts Bio persillés Cantal AOP Compote Pomme Fraise</p>
M A R	<p>*Salade de Coleslaw (chou blanc local, carotte Bio) *Poulet (VVF IGP - Label Rouge) Basquaise *Céréales Bio Fromage blanc nature Crème dessert vanille</p>
M E R	<p>Concombre local HVE à la crème Burger de Colin (MSC) façon Fish and chips, * Brocolis CE2 vapeur Leerdamer *Corbeille de fruits de saison</p>
J E U	<p>Salade de lentilles vertes Bio (Fr), Riz (IGP Bio Fr), chorizo *Colombo de Porc (VPF Label Rouge Sarthe), * Carotte Bio Vichy Yaourt Bio nature Tarte aux pommes</p>
V E N	<p>* Salade verte local (HVE), tomate cerise (Fr), fêta Boulette de Bœuf Bio (VBF) Ketchup * Pommes de Terre rissolées CE2 Petits suisses nature *Corbeille de fruits de saison</p>

Semaine 33 - du 11 au 15 août

L U N	<p>* Radis rose local et son beurre * Dinde (VVF- Label Rouge Loué) à l'estragon * Lentilles et carottes Bio St Nectaire AOP Mousse au chocolat</p>
M A R	<p>*Salade de pâtes, avocats, carottes HVE, fromage blanc, ciboulette * Steak Haché de Veau (VBF) * Poêlée de légumes Gouda Bio Corbeille de fruits de saison</p>
M E R	<p>*Salade verte, tomate et carotte local HVE, échalote Poisson meunière (MSC) et son citron *Riz IGP- Bio de Camargue, Pilaf Samos Corbeille de fruits de saison</p>
J E U	<p>Pastèque Croc 'fromage Ratatouille Fromage blanc nature Tartes aux pommes</p>
V E N	<p>FÉRIÉ</p>

Semaine 35 - du 25 au 29 août

L U N	<p>* Salade de riz IGP Bio, concombre (HVE), céleri branche Croc Tofu Bio, Salade verte local Cantal AOP Corbeille de fruits de saison</p>
m a r d	<p>*Concombre (HVE-Fr) vinaigrette Nuggets de poulet (UE) * Coudes rayés Petits suisses aromatisés Corbeille de fruits de saison</p>
M E R	<p>*Tomate (HVE-Fr), poivrons, dés de fêta, vinaigrette *Saucisses de Montlouis (VPF) Local *Quinoa carotte et courgette Fromage blanc Corbeille de fruits de saison</p>

Semaine 32 - du 04 au 08 août

L U N	<p>Melon Charentais HVE (Fr) *Mitonné de porc (VPF Label Rouge) Sarthe * Légumes et légumineuses Edam Ile flottante</p>
M A R	<p>*Salade de tomate HVE(Fr), mozzarella, basilic Pilons de poulet (VVF) aux herbes *Coquillettes Petit suisse nature Gâteau Basque</p>
M E R	<p>*Taboulé (semoule, tomate, concombre (HVE), oignons, menthe) *Dos de Merlu (MSC) Sauce Echalote *Julienne de légumes persillés Fromage frais aromatisé Compote pomme- Banane Bio</p>
J E U	<p>* Salade Pomme de terre Bio, oignons, cornichons vinaigrette Cordon Bleu Végétarien (Soja) * Purée de Légumes Fromage blanc nature Bio *Corbeille de fruits de saison</p>
V E N	<p>*Salade verte local HVE, dés de volaille VVF, fromage * Egrené de Bœuf (VBF) Bio Bolognaise Spaghetti Yaourt nature Bio *Corbeille de fruits de saison</p>

Semaine 34 - du 18 au 22 août

L U N	<p>*Salade de quinoa, tomate cerise (HVE- Fr) Cordon Bleu Bio (VVF) *Haricots Beurre persillés Conté AOP Corbeille de fruits de saison</p>
M A R	<p>*Salade de blé, petits légumes croquants, sauce Aneth Omelette nature Bio *Salade verte local HVE Kiri Corbeille de fruits de saison</p>
M E R	<p>*Tomate (HVE) Fr, concombre local, ciboulette *Sauté de veau (VBF) oriental Semoule Bio Petit suisse nature Glaces au choix</p>
J E U	<p>*Concombre (HVE-Fr), sauce citron, estragon *Filet de Hoki (MSC) sauce Choron *Epinard (CE2) à la crème Emmental Paris Brest</p>
V E N	<p>*Salade verte local HVE, blanc de poulet VVF, tomate HVE, fromage *Jambon braisé (VPF) *Duo de légumes et légumineuses Yaourt nature Bio Compote de pomme Bio</p>