

Menus du Restaurant Scolaire

SEPTEMBRE 2025

Semaine 36 du 1^{ER} au 05 septembre

L U N	 <p>Melon charentais (Fr) ou Pastèque Chipolatas de Montlouis (VPF) Local *Coudes rayés Bio   Plateau de fromages Glaces au choix</p>
M A R	<p>* Concombre (HVE, Fr) vinaigrette  *Emincé de volaille (VVF) Label Rouge IGP Normande   *Purée de carotte et panais Bio   Edam Bio   *Assiette de fruits coupés de saison </p>
M E R	<p>*Taboulé tomate et concombre (HVE, Fr), menthe  *Dos de Colin (MSC) sauce échalotes  *Brocolis (CE2) vapeur  Fromage blanc Bio nature   Compote pomme Bio  </p>
J E U	<p>* Salade de riz, tomate local (HVE), haricot vert Bio   *Croq 'fromage Salade verte local Petit suisse aromatisé Paris Brest </p>
V E N	<p>* Salade verte, tomate cerise, dés de fromage  *Steak haché (VBF) ketchup  * Frites (CE2)  Yaourt aromatisé Bio   *Assiette de fruits coupés de saison </p>

Semaine du 37 du 8 au 12 septembre

L U N	<p>*Quinoa Bio et tomate (Fr) (HVE) en salade  Omelette nature CE2  Salade verte local  Emmental Bio   Iles flottantes </p>
M A R	<p>* Avocat et macédoine mayonnaise  * Iné de Porc (VPF, Label Rouge, Fermier) aux oignons    * Coquille Bio   Emmental Bio   *Assiette de fruits coupés de saison </p>
M E R	<p>*Salade de pomme de terre Bio local, oignons, cornichons   Boulettes de Bœuf (VBF) Bio   Ratatouille   Gouda Bio   *Panna cotta aux fruits rouges </p>
J E U	<p>* Concombre (HVE) à la crème  *Tajine de dinde (VVF, Label Rouge)  * Semoule Bio   Cantal AOP  *Assiette de fruits coupés de saison </p>
V E N	<p>* Radis rose local et son beurre  * Dos de cabillaud * (MSC) Sauce Oseille   *Riz de Camargue (IGP, Bio, Fr)   Petit suisse nature Bio   Crêpes au sucre </p>

Semaine 38 du 15 au 19 septembre

L U N	<p>*Salade verte local ,blanc de volaille VVF, tomate (HVE)  *Sauté de Porc (VPF) Label Rouge, Fermier, local Bordelaise   * Trio de céréales Bio   Fromage blanc nature Bio   Compote pomme fraise Bio  </p>
M A R	<p>Betterave Bio local vinaigrette   Bouchées végétales, *sauce Curry *Poêlée d'orge et petits légumes persillés  Conté AOP  *Assiette de fruits coupés de saison </p>
M E R	<p>*Salade de lentilles (Fr) Bio vertes, oignons rouges local   Cordon bleu de volaille (VVF)  *Purée de carottes et courgettes Bio (Fr)  Buche mélange *Assiette de fruits coupés de saison </p>
J E U	<p>*Haricots verts Bio, tomate local (HVE) échalote vinaigrette   *Steak haché (VBF)  *Frites CE2  Mimolette Bio   *Assiette de fruits coupés de saison </p>
V E N	<p>* Perles de pâte, Tomate et concombre HVE (Fr), féta  *Dos de Merlu (MSC) sauce Choron  * Epinard à la crème Yaourt Bio nature   *Flan pâtissier </p>

Semaine 39 du 22 au 26 septembre

L U N	<p>Crêpes emmental  Pilons de poulet (VVF)  *Haricot vert Bio persillé   Yaourt nature Bio   *Assiette de fruits coupés de saison </p>
M A R	<p>*Mâche, betterave Bio local vinaigrette   *Saucisses de Montlouis aux herbes (VPF) Local  *Pilaf de lentilles vertes Bio (Fr)   Fromage blanc nature Bio   * Assiette de fruits coupés de saison  Gâteau Basque</p>
M E R	<p>*Duo Carottes Bio et chou chinois local, vinaigrette   * Aiguillette de Colin (MSC)   *Riz de Camargue (IGP, Bio, Fr)   Camembert à la coupe Gâteau Basque</p>
J E U	<p>*Salade de tomate local (HVE), échalote, fines herbes  *Spaghetti bolognaise (VBF Bio)   Babybel *Assiette de fruits coupés de saison </p>
V E N	<p>*Grain de blé, Carotte (Fr) Bio, avocats   Galette de Tofu Bio Provençale Salade verte local   Cantal AOP  *Mousse au chocolat </p>