



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 1er septembre au 17 octobre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er au 5 Septembre	Melon Chipolatas Pommes de terre rissolées Camembert Raisin blanc	Gaspacho betterave chèvre Tajine de semoule aux légumes Entremet vanille	Oeuf mayonnaise Escaloppe de dinde au curry Haricots verts Petit suisse	Friand au fromage Sauté de veau Purée de carotte Banane
Semaine du 8 au 12 Septembre	Betterave cube en salade Poisson Brocolis Riz au lait fraise	Saucisson à l'ail Poulet au citron Poelée de haricots beurre Fromage Kiwi	Concombre à la crème Pâtes mexicaines Fromage Clafoutis fruits et miel	Tomate vinaigrette Hachis parmentier Fromage blanc Coulis de fruit
Semaine du 15 au 19 Septembre	Salade niçoise Omelette nature Salade verte Fromage Crème dessert chocolat	Macédoine de légumes Rôti de porc Tortis Liégeois vanille	Quiche au fromage Paleron pain d'épice Courgettes à la tomate Abricots	Salade coleslaw Filet de poisson Pommes de terre vapeur Gâteau au yaourt
Semaine du 22 au 26 Septembre	Carottes rapées Steack haché Haricots verts persillés Paris-Brest	Oeuf mayonnaise Chili de légumes Fromage Ananas	Concombre à la féta Poulet rôti Gratin dauphinois Pêches au sirop	Salade de mâche betterave et ciboulette Filet de poisson Riz pilaf Fromage blanc au speculoos



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29 septembre au 3 Octobre	Saucisson à l'ail Escalope viennoise Purée de brocolis Fruit	Salade verte mimolette Pâtes carbonara Liégeois chocolat	Pain de poisson Pizza aux 3 fromages Fruit	Rillettes de sardine Dos de colin au beurre blanc Blé tomate basilic Fromage Poire au chocolat
Semaine du 6 au 10 Octobre	Concombre à la menthe Blanquette de veau sauce tomate Petits pois Fromage Fruit	Oeuf mimosa Gratin dauphinois Chou fleur Cocktail de fruits	Chou rouge chèvre maïs Emincé de dinde à la tomate Jardinière de légumes Tarte aux pommes	Cervelas Poisson Coquillettes Fromage Raisin blanc
Semaine du 13 au 17 Octobre	SEMAINE DU GOÛT : à la découverte des épices			
	Soupe de potimarron Gnocci au parmesan Salade verte Yaourt	Samoussa de légumes Poulet au paprika Lentilles Crème vanille	Concombre Boulettes d'agneau semoule et légumes couscous Fromage Gâteau aux épices	Carottes râpées Filet de poisson aux épices douces Pommes vapeur Compote maison

Bonnes vacances

**Labels entrant
dans les 50 % de
produits durables
et de qualité**



Agriculture biologique



Pêche durable



Périphérique ou Local



Viande française

**Fruits, légumes et produits laitiers
subventionnés dans le cadre du
programme de l'Union Européenne à
destination des écoles**



Fruits et légumes



Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.

