Menus scolaires de septembre-octobre 2025

Lundi 1er septembre	Mardi 2 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Emincé de cuisse de poulet *Sauce andalouse* **Coquillettes bio - emmental râpé** Tomme noire Pomme	Omelette du Chef au fromage **Haricots verts bio persillés** Yaourt nature + sucre Melon	Pâté de campagne LR + cornichon Paupiette de veau *Sauce aux herbes de Provence* Frites Prune rouge	Concombre *Vinaigrette au fromage blanc* Filet de colin d'Alaska *Sauce aux olives* Ratatouille du Chef Cake du Chef aux pêches
Lundi 8 septembre	**Mardi 9 septembre**	**Jeudi 11 septembre**	**Vendredi 12 septembre**
Boulettes au bœuf *Sauce à la lombarde* **Pennes bio -emmental râpé** Petit moulé nature Crème dessert vanille du Chef	**Dahl de lentilles corail bio** Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Donuts	Sauté de dinde au miel et épices Carottes persillées Fromage blanc sucré Région **Banane bio**	Poisson blanc MSC meunière *citron* Gratin de choux-fleurs **Camembert bio** Compote de **pommes bio** et fraises du Chef
Lundi 15 septembre	**Mardi 16 septembre**	**Jeudi 18 septembre**	**Vendredi 19 septembre**
Saucisses de porc **Lentilles bio** – *sauce tomate* **Mimolette bio** Pomme	**Gratin de macaronis bio** Piperade et mozzarella Yaourt nature Région + sucre Prune jaune	Pastèque Rôti de bœuf – *sauce aux oignons* Frites Crème caramel du Chef	Filet de lieu noir MSC – *sauce crème* **Haricots verts bio** à l'ail Cantal AOP Cake à la fleur d'oranger du Chef
Lundi 22 septembre	**Mardi 23 septembre**	**Jeudi 25 septembre**	**Vendredi 26 septembre**
Taboulé estival (**semoule bio**) Sauté de dinde FR -*sauce champignons* Choux-fleurs persillés Raisin	Parmentier de carottes **à l'égrainé végétal de pois bio** Saint Nectaire AOP Mousse chocolat au lait	**Menu italien** Tomates – *vinaigrette au basilic* Lasagnes au bœuf Panna cotta – coulis fruits rouges	Beignets de calamars *sauce tartare* Riz de Camargue IGP pilaf Yaourt aromatisé Compote fraiche **pomme bio** figue
Lundi 29 septembre	**Mardi 30 septembre**	**Jeudi 2 octobre**	**Vendredi 3 octobre**
Curry de carottes et pois chiches **Semoule bio** Tomme noire IGP Flan chocolat	Paupiette au veau – *sauce chasseur* Haricots beurre Petit moulé nature Prune rouge	Jambon blanc/porc LR **Coquillettes bio – emmental râpé** **Biscuit repetita bio** Compote fraiche de **pomme bio**	Tarte fine au chèvre et butternut Pavé de merlu MSC *sauce dieppoise* Frites **Banane bio**

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Chou-fleur – *vinaigrette basilic* Rôti de dinde *Sauce Bercy* Riz de Camargue IGP aux petits légumes Yaourt aromatisé	**Carottes râpées bio** *vinaigrette au curry* Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Poire	Bolognaise de bœuf **Fusilli bio + emmental bio** râpé **St Morêt bio** Flan vanille	Filet de poisson pané MSC + *citron* Epinards hachés béchamel **Camembert bio** Gâteau du Chef au chocolat
Lundi 13 octobre	**Mardi 14 octobre**	**Jeudi 16 octobre**	**Vendredi 17 octobre**
Salade pommes de terre, maïs et cornichons – *vinaigrette* Saucisse de volaille **Haricots verts bio** à l'échalote Eclair au chocolat	Emincé végétal – *sauce au cumin* Gratin de potiron béchamel Yaourt nature Région + sucre Prune	**Menu Portugais** Accra de morue Feijoada Riz de Camargue IGP pilaf Pudim de Ovos *(pudding aux œufs nappé caramel)*	Salade de tomates *vinaigrette au miel* Morceaux de colin d'Alaska MSC *Sauce au citron* Frites Compote de pommes
Vacances scolaires du 18 octobre au 3 novembre			

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. *Toutes les viandes de bœuf, porc, veau … sont d'origine française.*