

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## 1 au 12 septembre 2025

*Lundi 1 septembre*

Melon\*  
Boule à l'agneau sauce curry  
Frites  
Glace



*Mardi 2 septembre*

P-de-terre tomate maïs  
Nuggets de blé—Jeunes carottes  
Emmental  
Fruit de saison\*



*Mercredi 3 septembre*

Œuf mayonnaise  
Cervelas alsacien—Lentilles  
Mimolette  
Compote



*Jeudi 4 septembre*

Pastèque  
Hachis parmentier  
salade\*  
Suisse aux fruits



*Vendredi 5 septembre*

Taboulé de poulet  
Poisson pané  
Duo de courgettes  
Pâtisserie



*Lundi 8 septembre*

Tomate féta  
Paëlla  
Gouda  
Fruit de saison\*



*Mardi 9 septembre*

Melon\*  
Emincé de dinde provençale  
Flageolets  
Fromage frais aromatisé



*Mercredi 10 septembre*

Piémontaise\*  
Poisson meunière  
Chou romanesco  
Yaourt à boire



*Jeudi 11 septembre*

Batônnets de légumes  
Croque-monsieur  
Babybel  
Glace

# Repas  
SANS COUVERT



*Vendredi 12 septembre*

Macédoine  
Œufs durs\*  
Sauce tomate pennés  
Maasdam  
Fruit de saison\*



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture  
Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge  
(Niveau de qualité supérieur)



Produit Bleu, Blanc, Cœur  
(Démarche agricole et alimentaire  
durable)



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement UE.

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## 15 au 30 septembre 2025

*Lundi 15 septembre*

Tomate thon maïs

Poulet basquaise



Céréales gourmandes



Yaourt nature



*Mardi 16 septembre*

Haricots beurre œuf



Veau au chorizo - Petits pois



Crème de fromage



Fruit de saison\*

*Mercredi 17 septembre*

Blé surimi emmental

Rôti de porc au cidre salsifis

Crème au chocolat



*Jeudi 18 septembre*

Concombre\* à la grecque

Pâtes au fromage salade\*

Fruit de saison\*



*Vendredi 19 septembre*

Lentilles aux lardons



Poisson en sauce

Épinard béchamel



Flan nappé caramel



*Lundi 22 septembre*

Tomate féta au balsamique

Mafé de poulet—Semoule



Mimolette



Fruit de saison\*

*Mardi 23 septembre*

Salade ardéchoise

Poisson pané—Brocolis



Fromage

Mousse framboise



*Mercredi 24 septembre*

Perles océanes

Cordon bleu

Carottes à la crème

Fromage blanc vanillé



*Jeudi 25 septembre*

Melon



Noix de joue porc coquillettes



Crème de fromage

Compote

*Vendredi 26 septembre*

Céleri rémoulade



Bœuf goulash



Purée de courgette

Riz au lait à la vanille

*Lundi 29 septembre*

Betteraves\* mimosa



Panés de blé haricots verts



Ile flottante



*Mardi 30 septembre*

Feuilleté du pêcheur

Paupiettes de veau gnocchis

Camembert

Cocktail de fruits

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge (Niveau de qualité supérieur)



Produit Bleu, Blanc, Cœur (Démarche agricole et alimentaire durable)



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement UE.