

MENUS SCOLAIRE SEPTEMBRE 2025

du lundi 1er au vendredi 26 septembre 2025



api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 1er au vendredi 5 septembre 2025	<p>MENU VÉGÉTARIEN SIROP DE GRENADINE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO & VINAIGRETTE </p> <p>GRATIN DE GNOCCHI A LA PROVENÇALE ET EMMENTAL BIO </p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL </p> <p>PRUNE ROUGE</p>	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE FRAMBOISE </p> <p>ÉMINCÉ DE POULET FR SAUCE ESPAGNOLE </p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>MELON</p>	<p>CAROTTES RAPÉES & VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE STRABOURG FR </p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>DUO DE POMMES DE TERRE & BROCOLIS BIO </p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>ROSETTE LR & CORNICHONS </p> <p>Alter : SURIMI & MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLINS MSC SAUCE AUX OLIVES </p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>COMTÉ AOP </p> <p>COMPOTE POMME BIO ET FRAISE </p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE HERBES DE PROVENCE </p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p> <p>CAKE AUX PÊCHES (FARINE BIO) </p>
du lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONAL </p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP </p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>POMME BIO </p>	<p>TOMATES & VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON </p> <p>CHOU FLEUR HVE PERSILLÉ </p> <p>CARREMENTBON</p> <p>DONUTS</p>	<p>TARTE DU CHEF AU COMTÉ</p> <p>ROTI DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE </p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p> <p>RAISIN</p>	<p>MENU CARBONE MODÉRÉ </p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS & CORNICHONS</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE MIEL & ÉPICES </p> <p>Alter : COLIN MSC SAUCE AUX EPICES </p> <p>CAROTTES RÉGIONALES PERSILLÉES </p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ RÉGIONAL </p> <p>BANANE BIO </p>	<p>MELON</p> <p>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE LOMBARDE </p> <p>BOULGHOUR BIO </p> <p>CANCOILLOTTE IGP </p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>
du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025	<p>PASTÈQUE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</p> <p>MIMOLETTE BIO </p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>OEUF DUR & MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES ET FROMAGE AIL & FINES HERBES</p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>ST MORET BIO </p> <p>PRUNE JAUNE</p>	<p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR AUX ÉPICES </p> <p>SEMOULE BIO & LÉGUMES COUSCOUS </p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP </p> <p>FLAN À LA PISTACHE</p>	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE </p> <p>ROTI DE BOEUF VBF & KETCHUP DU CHEF </p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>POMME BIO </p>	<p>TZATZIKI</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE </p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL </p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL </p> <p>CAKE A LA VANILLE (FARINE BIO) </p>
du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO) </p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE AUX CHAMPIGNONS </p> <p>BROCOLIS BIO PERSILLÉS </p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL </p> <p>POMME BIO </p>	<p>CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>POISSON BLANC MSC THYM & CITRON </p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>RAISIN</p>	<p>BROCOLIS BIO & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE </p> <p>RÔTI DE PORC IGP AU THYM </p> <p>Alter : OMELETTE</p> <p>GRATINS DE SALSIFIS & POMMES DE TERRE</p> <p>ST MORET BIO </p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAMBOISE </p>	<p>REPAS ITALIEN </p> <p>TOMATES & VINAIGRETTE BALSAMIQUE </p> <p>LASAGNES AU BOEUF VBF </p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ </p> <p>CAKE CIAMBELLONE (FARINE BIO) </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE ET MAÏS</p> <p>PAIN VÉGÉTAL LENTILLES & POIS CHICHES</p> <p>PIPERADE</p> <p>EDAM BIO </p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable

