



MENUS SCOLAIRE SEPTEMBRE 2025
du lundi 1er au vendredi 26 septembre 2025



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