

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1er au 26 septembre 2025



Lundi 1er septembre 2025	Lundi 8 septembre 2025	Lundi 15 septembre 2025	Lundi 22 septembre 2025
<b>Pommes de terre <u>BIO</u> en salade</b> (13) <b>Œufs brouillés (œufs <u>BIO</u>)</b> (1) <b>Courgettes persillées</b> (2) <b>Fromage</b> (2) <b>Tarte aux pommes</b> (2,11)	<b>Betteraves/Maïs <u>BIO</u></b> (13) <b>Jambon <u>France</u></b> <i>(Œufs durs)</i> (1) <b>Carottes vichy</b> (2) <b>Kiri</b> (2) <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>	<b>Concombres <u>BIO</u> vinaigrette</b> (13) <b>Ragoût de dinde <u>France</u> aux légumes <u>BIO</u> (poisson)</b> (2) <b>Yaourt bulgare <u>BIO</u> Passion</b> (2)	<b>Tomates <u>BIO</u> aux dés de Mozzarella</b> (2,13) <b>Rôti de porc <u>France</u></b> <i>(Omelette)</i> (1) <b>Haricots beurre</b> (2) <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>
Mardi 2 septembre 2025	Mardi 9 septembre 2025	Mardi 16 septembre 2025	Mardi 23 septembre 2025
<b>Chou blanc <u>BIO</u></b> (13) <b>Paella mixte au porc <u>France</u> et au riz <u>BIO</u></b> (2,3,4,5) <i>(au poisson)</i> <b>Fromage</b> (2) <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>	<b>Taboulé à la semoule <u>BIO</u></b> (5,11) <b>Quiche aux légumes du soleil</b> (1,2,11) <b>Salade verte</b> (13) <b>Glace</b> (2)	<b>Salade de radis</b> (13) <b>Moules <u>BIO</u></b> (4) <b>Frites fraîches aux pommes de terre <u>BIO</u></b> <b>Fromage</b> (2) <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>	<b>Rosette / beurre</b> (2) <b>Brandade de poisson et ses petits croûtons</b> (2,5,11) <b>Yaourt bulgare <u>BIO</u> aux fruits</b> (2)
Jeudi 4 septembre 2025	Jeudi 11 septembre 2025	Jeudi 18 septembre 2025	Jeudi 25 septembre 2025
<b>Carottes râpées <u>BIO</u></b> (13) <b>Poulet entier <u>BIO</u> <u>France</u></b> <i>(saucisse végétale)</i> <b>Coquillettes <u>BIO</u> au fromage râpé</b> (2,11) <b>Pêches au sirop</b>	<b>Courgettes rémoulade</b> (1,13) <b>Parmentier de canard à la patate douce</b> (2) <i>(au poisson)</i> (2,5) <b>Yaourt <u>BIO</u></b> (2)	<b>Fenouil <u>BIO</u> aux raisins</b> (13) <b>Rôti de boeuf <u>France</u></b> <i>(meunière végétarien)</i> <b>Chou fleur <u>BIO</u> gratiné</b> (2) <b>Pastis Gascon</b> (1,2,11)	<b>Haricots verts en salade</b> (13) <b>Escalope de poulet <u>France</u></b> <b>sauce crémée aux champignons</b> <i>(poisson)</i> (2,5) <b>Tagliatelles fraîches <u>BIO</u></b> (2,11) <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>
Vendredi 5 septembre 2025	Vendredi 12 septembre 2025	Vendredi 19 septembre 2025	Vendredi 26 septembre 2025
<b>Brocolis <u>BIO</u></b> (2) <b>Poisson pané</b> (2,5,11) <b>Haricots verts</b> (2) <b>Fromage</b> (2) <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>	<b>Lentilles corail <u>BIO</u> en salade</b> (13) <b>Dos de lieu frais sauce tartare</b> (1,5) <b>Tian de légumes <u>BIO</u></b> (2) <b>Fromage</b> (2) <b>Pastèque <u>BIO</u></b>	<b>Gaspacho d'artichauts/tomates</b> <b>Lasagnes <u>BIO</u> aux légumes et lentilles <u>BIO</u> (coulis de tomates <u>BIO</u>)</b> (2,11) <b>au fromage râpé</b> (2) <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>	<b>Salade verte <u>BIO</u></b> (13) <b>Dahl de lentilles/épinards sauce coco curry</b> (2) <b>Riz <u>BIO</u> pilaf</b> (2) <b>Fromage</b> (2) <b>Compote <u>BIO</u></b> (2)

## Légende:



Repas végétarien

**BIO** Issu de Agriculture biologique

**BIO** BIO ET Local

[Origine de la viande](#)

*(substitut à la viande)*

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

**Crudité**

**Cuidité**

**Plat protidique, viande**

**Poisson, fruits de mer**

**Féculent, légumineuse**

**Laitage**

**Pâtisserie, biscuit, friture**

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles BIO, sans sulfites

Notre pain est BIO

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.

L'équipe de Restauration vous souhaite un bon appétit !