



# RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHÉLOIS



du 01 septembre au 17 octobre 2025

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...

## Menu de la rentrée

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Salade colorée (betteraves, maïs) Laragne aux légumes du roeil Coulommiers (à portionner) Compote de pomme HVE	SALADE DE POMMES DE TERRE ÉMINCÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE (VBF) HARICOTS VERTS À L'AIL TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO	SEGMENTS DE POMELOS JAMBON BLANC (VPF) SALADE DE RIZ COMPOSÉE (TOMATES, MAÏS, CONCOMBRES) CARRÉ FRAIS YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	MELON (À PORTIONNER) CORDON BLEU FUSILLI HVE KIRI SALADE DE FRUITS	CONCOMBRES À LA CRÈME FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON SEMOULE BIO BRIE (à portionner) CHESSECAKE DU CHEF

## MENU PORTUGAL

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
CRÊPE AU FROMAGE CHIPOLATAS (VPF, local) CAROTTES SAUTÉES GOUDA (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE PÂTES (LOCALES) À LA BOLOGNAISE SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	TABOULÉ (semoule BIO) STEAK HACHÉ DE POULET PETIT POIS VACHE QUI RIT TARTE CROISSON ABRICOTS	SALADE DE HARICOTS BLANCS AU THON BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE EDAM (à portionner) PÂTES DE NATA	BETTERAVES ROUGE BIO QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ COMPOTE DU CHEF

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES AIGUILLETES DE POULET FACON BASQUAISE RIZ BIO PETIT LOUIS TARTINE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRES VINAIGRETTE CARBONARA DE SAUMON MSC PÂTES HVE TOMME GRISE (à portionner) YAOURT AROMATISE	OEUF DUR MAYONNAISE TOMATES FARCIES BLÉ PILAF KIRI LIEGEOIS À LA VANILLE	SALADE VERTE PIZZA AUX QUATRES FROMAGES PETITS SUISSES NATURES SUCRES CAKE MARBRE CREME ANGLAISE	SALADE DE TOMATES MOZZA SAUTÉ DE PORC AU CHORIZO POTATOES MAASDAM BIO (A PORTIONNER) FRUIT DE SAISON BIO

## Semaine Européenne du Développement Durable



lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
PASTÈQUE SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS SEMOULE BIO BUCHÉ DE CHEVRE A PORTIONNER CRÈME DESSERT VANILLE LOCALE	CAROTTES RÂPÉES (LOCAL) BOUDIN BLANC DE RETHÉLOIS (LOCAL) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI (LOCAL) EMMENTAL (à portionner) YAOURT BRASSÉ NATURE SUCRÉ (LOCAL)	SALADE PIÉMONTAISE CORDON BLEU CAROTTES BRAISÉES SAMOS CRÈME DESSERT	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES COQUILLETTES BIO LOCALES CAMEMBERT BIO (à portionner) PUDDING DU CHEF	CELERI SAUCE COCKTAIL DHAL DE LENTILLES (LOCALES) VERTES ET RIZ BIO FROMAGE BLANC POMME LOCALE

## MENU LOCAL

## MENU BAS CARBONE

## MENU D'AUTOMNE

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE POULET PANÉ PETITS POIS CAROTTES FRAIDOU ECLAIR AU CHOCOLAT	TABOULÉ (semoule BIO) LASAGNES DE BOEUF CANTAL AOP (à portionner) PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BEIGNETS DE POISSON ET KETCHUP PRINTANIÈRE DE LÉGUMES TARTARE NATURE COMPOTE DE FRUITS	SALADE VERTE ET DES DE MIMOLETTE POTIFLETTE (GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON AU FROMAGE À RACLETTE) MOELLEUX POIRE DU CHEF	CONCOMBRES CIBOULETTE POISSON MEUNIÈRE MSC SEMOULE HVE AU JUS PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS FRUIT DE SAISON



## Le grand repas

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
CELERI REMOULADE PILONS DE POULET RÔTI POTATOES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	SALADE VERTE QUICHE AU FROMAGE KIRI YAOURT LOCALE	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE (VPF) AU JUS POMMES VAPEUR COULOMMIERS (à portionner) FRUIT AU SIROP	SALADE DE PÂTES, COURGETTES, POIVRONS ET TOMATES EN VINAIGRETTE ESTOUFFADE DE BOEUF DE NOTRE RÉGION AU PAIN D'ÉPICES ET À LA MOUTARDE DE REIMS BEIGNET DE LÉGUMES CRUMBLE DE BISCUITS ROSES, POMMES ET POIRES AU MIEL	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) FILET DE POISSON MSC COURGETTES SAUTÉES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON BIO

## Rencontre du Goût: Les Textures

CROQUANT	FONDANT	GRANULEUX	MOUSSEUX	MENU "HALLOWEEN"
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
SALADE CHOU ROUGE ET SES GRAINES CROQUANTES POULET PANÉ AUX CORNFLAKES GRATIN DE CHOUX-FLEURS TOMME GRISE (à portionner) FROMAGE BLANC ET BRISURES DE SPÉCULOOS	RILLETES DE THON HACHIS PARMENTIER DE BOEUF ET PURÉE FONDANTE CAMEMBERT (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO LOCAL	SALADE VERTE AUX MAÏS BOULETTES DE VEAU SAUCE BRUNE BOULGOUR LAITAGE SALADE DE FRUITS AUX KIWIS	CAKE AU FROMAGE OMELETTE GRATIN POMMES DE TERRE BROCOLIS CARRE DE LIGUEIL (à portionner) ILE FLOTTANTE	1 VERRE DE SIROP CAROTTES RÂPÉES LOCALE VINAIGRETTE SANGLANTE MAC AND CHEESE (GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE) MIMOLETTE (à portionner) CAKE D'HALLOWEEN AU POTIRON ET CHOCOLAT



- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional

\*\* VACANCES DE LA TOUSSAINT \*\*

