

RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS DE SEPTEMBRE 2025





LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Salade de tortis au surimi Rôti de dinde sauce champignons Gratin de courgettes Bio Cantal AOP Compote Bio	Betterave Bio vinaigrette Filet de colin pané Purée maison Pêches au sirop Gaufrettes	Concombres ciboulette Spaghettis aux boulettes de soja tomate basilic Fromage blanc Bio aux fruits rouges Abricot	Taboulé à la menthe, raisins, crudités Steak haché grillé Haricots verts Bio persillés Vache qui rit Bio Glace
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Salade lentilles corail-quinoa Bio Nuggets de blé Petits pois Bio Petits suisses Bio nature Roulé à la fraise	Salade de tomates Bio Sauté de veau aux olives Cœur de blé Bio Tomme Catalane AOP Fruit	Friand au fromage Saumonette à la tomate Gratin de brocolis Bio Riz au lait Fruit	Carottes râpées Bio Bœuf à la provençale Macaronis Edam Compote Bio
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Betterave Bio à l'orange Chipolatas grillées IGP Lentilles Cantafrais Fruit	Salade de blé Bio aux crudités Aiguillettes de poulet à la crème Courgettes Bio béchamel Yaourt fermier local Biscuits	Carottes Bio et cèleri coleslaw Filet de colin sauce citronnée Riz Bio P'tit Louis tartine Cocktail de fruits	Salade croquante au chou rouge et quinoa Bio Omelette aux pommes de terre Salade Semoule au lait et Fruit
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Concombres en salade Lasagnes Végétales Salade Yaourt vanille Bio Palets Breton Bio	Boulgour Bio aux crudités Rôti de porc IGP Ratatouille Bio Brie Pêches au sirop	Tortis aux crudités et pamplemousse Cuisse de poulet IGP Carottes persillées Rondelé Bio Île flottante	Tomates Bio mozzarella Brandade de morue Salade Glace Fruit
LUNDI 29	MARDI 30	     	
Pâté de campagne Haché de veau Purée d'épinards Flan caramel Fruit	Salade de saison pommes pignons thon Rougail saucisses Riz Fromage blanc Bio aux fruits Galette St Michel		

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dès que possible des maraichers locaux.

Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.

Le Bœuf origine France est fourni par les Eleveurs Girondins. Les steaks hachés sont d'origine France.

Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.

Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.

