



MAIRIE DE SAINT CAPRAIS DE BORDEAUX

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 29 septembre au 31 octobre 2025



	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOUT	Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité	Du 27 au 31 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutard Haricots-verts Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Flan au caramel		Les pays d'Alsie	Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		<u>Centre de Loisirs</u> Quiche Alsacienne Salade mêlée Emmental Fruit frais de saison		<u>Centre de Loisirs</u> Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Crème dessert à la vanille	
MARDI	Pain + fromage + compote Repas végétarien Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		Fruit frais + cake marbré + lait Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Fruit frais de saison			Pruneaux + barre Bretonne + lait Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Crème au jus d'ananas		Céréales + lait + fruit frais Palmiers au pesto Poisson du jour au chorizo Brocolis au beurre lié Pâtisserie du chef		Pain d'épices + fruit frais + lait Bœuf au pain d'épices Pâtes Brie Fruit frais de saison	
MERCREDI	Pastèque Croque-Monsieur Batavia Ile flottante		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Yaourt aromatisé			Pain + fromage + compote <i>Chic!</i> <i>un</i> <i>pique-nique</i>		Pain + fromage + compote Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Yaourt aux fruits mixés		Repas végétarien Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Fruit frais de saison	
JEUDI	Pain + yaourt + fruit Dos de colin sauce à l'orang Boulgour Brie Fruit frais de saison		Pain d'épices + fruit frais + lait Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison			Yaourt + pain au lait + compote Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo		Cake marbré + fruit + lait Repas végétarien Batavia mimosa Tortelonnis ricotta-épinards Sauce tomate Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Brioche + compote + lait Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Fromage blanc confiture	
VENDREDI	Fruit + biscuit + yaourt Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Compote + Biscuit + flan Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré			miel noisette + brioche + lait Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Gâteau du chef + yaourt + raisins sec Rougail saucisse Riz créole Edam Compote de pommes		chausson aux pommes + yaourt Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange	
	Fruit + pain + lait		Pain + fromage + compote			Pain + compote + flan		Fruit + madeleine + lait		Pain + petit suisse + compote	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur



SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 2

[illegible]

SEMAINE 3

[illegible]

SEMAINE 4

[illegible]

SEMAINE 5

[illegible]