	Du 01 au 05 septembre
LUNDI	Pâté de campagne nature Lasagnes bolognaises VBF (plat complet) Camembert BIO Mousse chocolat au lait
MARDI	Taboulé Colin pané MSC Haricots verts Tomme noire Fruit frais
MERCREDI	Concombre bulgare Poulet rôti Pommes rissolées Fraidou Flan nappé caramel BIO
JEUDI	Tomates BIO Jambon grill HVE sauce Dijonnaise Riz BIO Yaourt sucré BIO Gâteau aux courgettes et chocolat
VENDREDI	Œuf dur et dosette mayonnaise Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet) Petit suisse aux fruits Liégeois vanille

	Du 08 au 12 septembre
LUNDI	Pâté de campagne nature Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE Petits pois BIO Galette St Michel BIO Yaourt aromatisé BIO
MARDI	Saucisson ail Paupiette de veau sauce charcutière Haricots beurre Mimolette Fruit frais BIO
MERCREDI	Concombres BIO Rôti de bœuf VBF froid Purée de pommes de terre Emmental BIO Liégeois chocolat
JEUDI Menu de France	Pâté en croûte Jambon blanc HVE froid Poêlée Parisienne (pommes roty, haricots verts, champignons, ail, persil) Fromage Fondu BIO Ile flottante crème anglaise
VENDREDI	Melon Dos de colin MSC à la crème de curry Pâtes Yaourt aromatisé Fruit frais

	Du 15 au 19 septembre
LUNDI	Pâté de campagne nature Cordon bleu de volaille Courgettes provençale BIO Gouda Yaourt fruit mixé fraise BIO
MARDI	Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte) Raviolinis ratatouille (plat complet) Brie BIO Liégeois vanille
MERCREDI	Tomates et feta Colin pané MSC Choux fleurs persillés Cantafrais Tarte normande
JEUDI	Melon Rôti de porc HVE froid Salade de pommes de terre façon piemontaise Saint Paulin BIO Beignet fourré
VENDREDI	Tomates, concombres et maïs BIO Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto Pâtes Pont l'évêque AOP Riz au lait

	Du 22 au 26 septembre
LUNDI	Pâté de campagne nature Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron Haricots beurre Camembert BIO Purée de pommes poires BIO
MARDI	Concombres nature Saucisse de Toulouse HVE Frites au four Galette St Michel BIO Yaourt aromatisé
MERCREDI	Pamplemousse et dosette de sucre Escalope de volaille normande Riz BIO Tomme noire Entremets au chocolat
JEUDI	Œuf dur et dosette mayonnaise Aiguillettes de blé panées Ratatouille BIO Petit suisse sucré Fruit frais
VENDREDI	Tomates Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé Gratin de choux fleurs Yaourt sucré Fromage blanc aromatisé aux fruits

	Du 29 au 03 octobre
LUNDI	Pâté de campagne nature Palette de porc à la diable Lentilles cuisinées Madeleine Yaourt sucré BIO
MARDI	Salade de blé aux p'tits légumes BIO Boulettes de boeuf strogonoff Petits pois carottes BIO Fromage frais nature BIO et dosette de sucre Fruit frais BIO
MERCREDI	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi Emincé de volaille tex mex Coquillettes Brie pointe Purée de pommes banane BIO
JEUDI	Carottes râpées BIO Chili sin carne Riz Edam Dessert lacté vanille
VENDREDI	Crêpe au fromage Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de pommes de terre Petit suisse aux fruits Fruit frais

	Du 06 au 10 octobre
LUNDI	Pâté de campagne nature Omelette BIO Ratatouille BIO Brie pointe BIO Crème dessert chocolat BIO
MARDI	Chou blanc au fromage Lamelle Kebab méditerranéenne Pommes rissolées Emmental BIO Compote pomme abricot HVE
MERCREDI	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) Haché au boeuf sauce au bleu Poêlée de légumes Galette bretonne Yaourt aromatisé BIO
JEUDI	Tomates et concombres BIO Roti de porc HVE aux oignons Semoule HVE Carré président Eclair vanille
VENDREDI	Salade chef (carottes tomates maïs et salade) Curry de poisson MSC à l'indienne Pâtes Bûchette de chèvre mélange Flan nappé caramel

	Du 13 au 17 octobre
LUNDI	Pâté de campagne nature Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise Frites au four Gouda BIO Compote de pommes HVE
MARDI	Salade verte croutons et fromage Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet) Rondelé Ail et Fines Herbes Fruit frais BIO
MERCREDI	Emincé bicolore BIO Blanquette de volaille Semoule HVE Sablé des Flandres Fromage blanc sucré
JEUDI	Velouté de légumes BIO Saucisse sauce rougail HVE Riz BIO Saint Paulin BIO Arlequin de fruits coupelle
VENDREDI	Cervelas nature Pépites de poisson MSC aux 3 céréales Purée Tomme noire Liégeois chocolat

VBF = Viande de Bœuf Française
HVE = Haute Valeur Environnementale

Modification possible la veille avant 9h30 (le vendredi 9h30 pour le lundi) en appelant ou le périscolaire (03.44.78.89.16).

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

RESTAURATION SCOLAIRE MAIGNELAY MONTIGNY

MAIGNELAY
MONTIGNY