

Menus Scolaires Septembre 2025

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté



lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
/	Salade grecque	Tomates vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Celeri rémoulade	/
 Steak haché à la sauce tomate - Pâtes aux légumes  Palet végétal à la sauce tomate - Pâtes aux légumes fromage râpé Fruit	 Curry de légumes aux pois chiches - Boulgour Bio Petit suisse Riz au lait caramel	 Estoufado de bœuf aux olives - Purée de petits pois  Curry de chou fleurs haricots verts - Purée de petits pois Fromage Flan au caramel	 Filet de lieu sauce citronnée - Mélange de céréales et pois chiches Fromage AOP Fermier chocolat	 Cuisse de Poulet rôti LR aux 4 épices - Gratin de pommes de terre et courgettes Omelette - Gratin de pommes de terre et courgettes Fromage Fruit
Granola-Lait-Compote	Pain au lait - Barre de chocolat - Petit suisse	Moelleux nature - Yaourt à boire - Compote	Biscuit - Lait - Fruit	Pain d'épices - Beurre - Fruit
lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Concombre ciboulette	Salade iceberg	Salade vinaigrette	carottes râpées vinaigrette au citron	/
 Saucisses de volaille grillées aux herbes - Lentilles IDF  Saucisses végétales grillées aux herbes - Lentilles IDF Fromage IGP Arlequinde fruits Bio	 Pizza soleillade - Mélange de légumes verts maison Fromage blanc Purée de pommes bio	 Fish Burger - Potatoes Fromage Compote	 Escalope de poulet LR Marengo - Riz  Légumes à la milanaise - Riz Fromage Pâtisserie	 Merlu sauce provençale - Beignet de légumes Fromage Fruit
Pain - Fromage - fruit	Barre de céréales - Lait - Fruit	Muffin - Lait aromatisé - Compote	Pain - pâte à tartiner - Fruit	Biscuit - Yaourt à boire - Fruit
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Cœur de laitue vinaigrette	Tarte au fromage	Salade composée	Salade verte vinaigrette	Céleri rémoulade
 Emincé de volaille sauce barbecue - Pommes sautées  Emincé végétal sauce barbecue - pommes sautées Yaourt Fermier BIO Purée de fruit	 couscous végétarien aux fèves - Semoule à l'huile d'olive Fromage Bio Fruit	 Saumon vapeur* Sauce crèmeuse - Poelée de légumes Fromage Riz au lait	 Hachis parmentier maison Fromage Compote	Omelette - Gratin épinards / pdt béchamel
Pain - beurre et confiture - Yaourt aromatisé	céréales - Lait - fruit	Biscuit - Laitage BIO - Compote	Pain - Fromage Bio - fruit	Gaufre - Jus de fruit - Compote
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
/	/	Salade Haricots verts vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade au dés de fromage
 Filet de cabillaud sauce à l'italienne - Purée de légumes Fromage Fruit	 Nuggets végétarien - Pommes de terre persillés Petit suisse BIO Pâtisserie	 Filet de colin meunière - Brocolis Bio sauce fromagère Fromage AOP Fruit	 Quenelles sauce mornay - Boulghour bio aux petits légumes  Colombo de légumes gourmands - Riz	Colombo de volaille - Riz / Purée de Fruit
Pain au lait - Barre de chocolat - fruit	Céréales - Lait aromatisé - fruit	Pain - Beurre+ Confiture- jus de fruit	Gâteau - Petit suisse - Compote	Biscuit - Yaourt - fruit

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison

(*)Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.