



Dans votre restaurant scolaire Du 1er au 26 septembre 2025

EN MARRON LE LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
PASTA PARTY			
lundi 1 septembre	mardi 2 septembre	jeudi 4 septembre	vendredi 5 septembre
BETTERAVES BIO	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ IGP
BOLOGNAISE	OMELETTE	POULET RÔTI AUX HERBES	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
PÂTES BIO	COURGETTES BIO BRAISÉES	POMMES DAUPHINE	RATATOUILLE
BRIE	YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON LOCAL	COMPOTE DE FRUITS	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON LOCAL
lundi 8 septembre	mardi 9 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE	PASTÈQUE	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	BOULETTES A LA VIANDE SAUCE TOMATE	CHILI HARICOTS ROUGES ET POIVRONS	COLOMBO DE POISSON MSC
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ IGP PILAF	PÂTES BIO	BROCOLIS
GOUDA BIO	BLEU	FROMAGE BLANC BIO	ST PAULIN
FRUIT DE SAISON LOCAL BIO	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON LOCAL	QUATRE QUART
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
SALADE DE RIZ IGP	SAUCISSON À L'AIL	OEUFS DURS	MELON
VOI AU VENT AUX LÉGUMES ET AUX LENTILLES IGP	SAUTÉ DE PORC IGP	BOEUF BOURGUIGNON	CARBONARA DE LA MER MSC
HARICOTS VERS BIO	RATATOUILLE	SEMOULE BIO	PÂTES BIO
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT SUCRÉ	BRIE
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON LOCAL	FRUIT DE SAISON LOCAL	TARTE AUX POMMES
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE DE PÂTES BIO	SALADE DE LENTILLES IGP	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE ET CROÛTONS
SAUTÉ DE DINDE	PANÉ FROMAGER	HACHIS	POISSON MEUNIÈRE MSC
PETITS POIS AU JUS	POÊLÉE DE LÉGUMES	PARMENTIER	RIZ IGP
CANTAL	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT SUCRÉ BIO
FRUIT DE SAISON LOCAL	COMPOTE DE FRUITS BIO	COOKIE	FRUIT DE SAISON LOCAL

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 29 septembre à 17 octobre 2025

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 29 septembre CHOU-FLEUR BIO À L'ÉCHALOTE SAUTE DE PORC IGP AU CURRY POMMES DE TERRE VAPEUR (LOCALES) CANTAL FRUIT DE SAISON LOCAL	mardi 30 septembre SALADE D'ENDIVES SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE PURÉE DE COURGE FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON LOCAL	jeudi 2 octobre TABOULÉ QUENELLES ST JEAN (LOCALES) HARICOTS VERTS BIO TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX POIRES	vendredi 3 octobre CAROTTES RÂPÉES FRICASSÉE DE POISSON MSC SEMOULE BIO FROMAGE DE CHÈVRE FRUIT AU SIROP
lundi 6 octobre RADIS BEURRE PILON DE POULET LOCAL RÔTI POMMES RÖSTI BRIE LIÉGEOIS VANILLE	mardi 7 octobre SALADE DE PÂTES BIO SAUTÉ DE BOEUF (LOCAL) CAROTTES EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON LOCAL	jeudi 9 octobre SALADE DE TOMATES BIO OMELETTE RIZ IGP YAOURT SUCRÉ CAKE MARBRÉ	vendredi 10 octobre SAUCISSON SEC FILET DE POISSON MSC GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON LOCAL
Semaine "Rencontres du Goût" > Menus inversés			
lundi 13 octobre MACÉDOINE DE LÉGUMES CHILI SIN CARNE RIZ IGP BÛCHE MI-CHÈVRE FRUIT DE SAISON LOCAL BIO	mardi 14 octobre JAMBON BLANC AIGUILLETES DE POULET LOCAL PÂTES BIO ST PAULIN MOUSSE AU CHOCOLAT	jeudi 16 octobre MENU HALLOWEEN LENTILLES CORAIL SAUTÉ DE DINDE CRUMBLE DE BUTTERNUT ET QUINOA YAOURT + COULIS DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON LOCAL	vendredi 17 octobre CRÊPE SALÉE FILET DE POISSON MSC CLAFOUTIS AUX BROCOLIS FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE FRUITS

INFOS PRODUITS :
 Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

*Sous réserve des approvisionnements.
 Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92*