



Dans votre restaurant scolaire Du 1er au 26 septembre 2025

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
CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE	MELON	SALADE VERTE
CORDON BLEU	OMELETTE NATURE	ROTI DE PORC IGP	FILET DE COLIN MSC EN SAUCE
PÂTES BIO	POMMES DE TERRE PERSILLEES	LENTILLES IGP	BOULGOUR
COURGETTES	BRUNOISE DE LEGUMES	CAROTTES	RATATOUILLE
YAOURT NATURE SUCRE	PETIT MOULE NATURE	FROMAGE BLANC	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL
lundi 8 septembre	mardi 9 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE DE POIS CHICHES	RADIS BEURRE	PASTÈQUE	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	RAVIOLIS AU BOEUF	CHILI HARICOTS ROUGES	COLOMBO DE POISSON MSC
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POÊLÉE VILLAGEOISE	ET POIVRONS	BROCOLIS
SEMOULE BIO	BLEU	PÂTES BIO	COEUR DE BLÉ
GOUDA BIO	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO	ST PAULIN
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE RIZ IGP	OEUFS DURS	MELON
CUISSE DE POULET	BOULETTES DE BLÉ	BOEUF BOURGUIGNON	CARBONARA DE LA MER MSC
HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE	RIZ IGP PILAF	PÂTES BIO
BOULGOUR	SEMOULE BIO	CHOU-FLEUR BIO RÔTI	AUBERGINES GRATINÉES
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT SUCRÉ	BRIE
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE LENTILLES IGP	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE ET CROÛTONS
SAUTÉ DE DINDE	PANÉ FROMAGER	HACHIS	POISSON MEUNIÈRE MSC
PETITS POIS AU JUS	CHAMPIGNONS À LA CREME	PARMENTIER	RIZ IGP
PÂTES BIO	SEMOULE BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CANTAL	TOMME BLANCHE	BÛCHETTE	YAOURT SUCRÉ BIO
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT

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

	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre
CHOU-FLEUR BIO À L'ÉCHALOTE	SALADE D'ENDIVES	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE PORC IGP AU CURRY	FILET DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	QUENELLES ST JEAN (LOCALES)	FRICASSÉE DE POISSON MSC
POMMES DE TERRE VAPEUR (LOCALES)	PURÉE DE COURGE	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO
CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ IGP PILAF	PÂTES BIO	ENDIVES BRAISÉES
TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC BIO	CHANTENEIGE	FROMAGE DE CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP
lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre
RADIS BEURRE	SALADE DE PÂTES BIO	BETTERAVES BIO	ROSETTE
PILON DE POULET LOCAL RÔTI	SAUTÉ DE BOEUF (LOCAL)	OMELETTE	FILET DE POISSON MSC
POMMES RÔSTI	CAROTTES	RIZ IGP	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO
PETITS POIS	COEUR DE BLÉ	BROCOLIS À L'AIL	POLENTA
BRIE	EMMENTAL BIO	YAOURT SUCRÉ	TOMME NOIRE
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
		MENU HALLOWEEN	
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPEES	LENTILLES CORAIL	SALADE PIÉMONTAISE
CHILI SIN CARNE	AIGUILLETES DE POULET LOCAL	SAUTÉ DE DINDE	FILET DE POISSON MSC EN SAUCE
RIZ IGP	PÂTES BIO	CRUMBLE DE BUTTERNUT ET QUINOA	BROCOLIS
NAVETS BRAISÉS	ÉPINARDS	YAOURT + COULIS DE FRUITS ROUGES	BLÉ
BÛCHE MI-CHÈVRE	ST PAULIN	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT		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