

RESTAURANT SCOLAIRE STE MARIE LA MOTHE

Menus du 1 septembre au 17 octobre 2025



LUNDI 1 SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE	LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	CELERI VINAIGRETTE	SAUCISSONS ET CORNICHONS	SALADE DE TOMATES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	TOMATE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAPE INAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AU JUS	PIZZA VG DU CHEF	PAELLA AU POULET	POISSON MEUNIÈRE	EMINCE DE POULET	SAUTE DE PORC	OEUFS BROUILLÉS	BLANQUETTE DE POISSON PSC
PATES	SALADE VERTE	RIZ	FRITES	PETITS POIS CUISINES	FRITES	BASQUAISE	ET CES LEGUMES
BRIE	YAOURT	CAMEMBERT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	MIMOLETTE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	COMPOTE POMMES ANANAS	FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON
LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE	LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
SALADE GRECQUE	HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES	SALADE DE LENTILLES Ravigote	TABOULE	POMELO	OEUF MAYO	RADIS BEURRE
OMELETTE AU FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE TEX MEX	ROTI DE PORC AU JUS	POISSON MSC SAUCE A L'ANETH	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AU JUS	STEAK HACHE	QUICHE VG	POISSON AU FOUR SAUCE DU CHEF
EPINARDS A LA CREME	PATATE DOUCE	RATATOUILLE	POËLÉE DE COURGETTES	BLETTES TOMATES	HARICOTS VERTS SAUTES	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE VAPEUR
GOUDA	CHEVRE	EDAM	FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT	EMMENTAL	BRIE	FROMAGE OU LAITAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	GLACE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	FAR BRETON DU CHEF	COMPOTE	GLACE
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE	LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	COURGETTES RAPEES	TOMATES MOZZARELLA	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	RILLETES DE POISSON	BETTERAVES VINAIGRETTE
PATES BOLO	POMMES DE TERRE FARCIES	QUICHE TOMATES CHEVRE	POISSON DU JOUR SAUCE AUX HERBES	CLAFOUTIS POTIRON CHAMPIGNONS	TARTIFLETTE	SAUTÉ DE PORC AUX AROMATES	FISH & CHIPS
PETITS SUISSES	SALADE VERTE	KIRI	RIZ	SALADE VERTE	SALADE VERTE	PUREE DE POIS CASSES	FRITES
FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	CAMEMBERT	YAOURT	CHEVRE	FROMAGE OU LAITAGE
	CREME VANILLE	GLACE	FRUIT DE SAISON	PUDDING ANTILLAIS	CREME CHOCOLAT	POMME CUITE	SALADE DE FRUITS FRAIS

SEMAINE EUROPÉENNE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Repas Bas Carbone

Menus susceptibles de variation sous réserve
d'approvisionnement

LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
OEUF MAYO AUX HARICOTS BLANCS	CONCOMBRES ECHALOTES	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE
TAGLIATELLES	POISSON PANE	SAUCISSE FUMEE	POISSON MSC SCE CITRON
AUX TROIS FROMAGES	EPINARDS CREME	LENTILLES CUISINÉES	RIZ
CHEVRE LOCAL	GOUDA	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON LOCAL	PAIN PERDU	BANANE AU COULIS	ANANAS



Cuisinier du Poitou

