



Restaurant scolaire

4 rue du Civoir

Tél. : 05 55 00 18 13

MENU SEPTEMBRE 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
tomates vinaigrette cordon bleu coquillettes mousse au chocolat	carottes râpées saucisse épinards à la crème fromage AOP fruit de saison bio	pampleousse au sucre poisson pané purée de patate douce pastèque	melon lasagnes aux champignons salade tomme noire compote	feuilleté au fromage rôti de veau à la moutarde haricots verts yaourt nature
lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
betteraves et fête volaille curry coco semoule glace	pâtes au pesto maison omelette ciboulette carottes vapeur babybel fruit de saison bio	sardine et beurre Filet de poulet pommes boulangères moelleux aux pommes	quiche lorraine rôti de porc lentilles et carottes fromage AOP pomme du limousin	concombre et surimi Poisson frais sauce basilic ratatouille fromage blanc nature
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Macédoine/œuf dur chili de lentilles riz pilaf fromage AOP banane	carottes râpées au citron émincé de bœuf courgettes au thym crème dessert chocolat	salade de chèvre chaud jambon braisé maison jardinière maison glace	melon émincé de truite au citron choux fleur et brocolis vapeur yaourt framboise	rillettes/cornichons paupiette de volaille purée maison brie fruit de saison bio
lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
betteraves vinaigrette boulettes d'agneau à la tomate pâtes complètes yaourt nature	céleri rémoulade cuisse de poulet haricots beurre fromage AOP fruit de saison bio	salade de riz croque monsieur végétarien salade six de Savoie banane	melon duo de poisson et moules petits pois carottes fromage blanc aux fruits	tomates au fromage blanc raviolis au bœuf gruyère râpé compote
lundi 29	mardi 30			
haricots verts vinaigrette steak haché pâtes papillon mimolette fruit de saison bio	carottes râpées nem aux légumes dashl de lentilles corail fromage blanc/granola maison			

Vert= Bio  Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française
Rouge = Produits de qualités et durables (Label Rouge, AOP, IGP, HVE, écolabel pêche durable...)
Bleu = Produits Locaux  (rayon 150 km) et issus d'agriculture raisonnée
Pdt = pommes de terre H = haricots

