

# St Eloi

## Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
			<b>Repas de rentrée</b>	
Steak haché de boeuf Dos de <b>colin MSC</b>	Merguez Filet de <b>merlu MSC</b>		Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes <b>Colin MSC pané</b>	Lasagnes aux lentilles Raviolinis au fromage
<b>Penne HVE</b> Petits pois aux oignons	Légumes couscous <b>Semoule HVE</b>		Frites Carottes braisées	Salade verte
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Yaourt aromatisé Fruits de saison	Fruits de saison Donut		Clafoutis aux abricots du chef Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# St Eloi

## Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Sauté de poulet Filet de <b>colin MSC</b>	Rôti de porc Omelette fromagère		Steak burger au veau  Filet de Saumon MSC	Colombo de <b>colin MSC</b> Escalope de dinde ,
Haricots beurre persillés <b>Semoule HVE</b>	<b>Lentilles HVE</b> Gratin de chou fleur		<b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiche Brocolis aux oignons	courgettes sautées à l'ail Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aux fruits Fruits de saison		Cake au fromage blanc et fruits du chef Fruits de saison	Fruits de saison Compote de fruits



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# St Eloi

## Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Nuggets à la volaille <b>Filet de colin MSC</b>	Quiche aux brocolis Falafels		Émincé de bœuf Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b>	Carbonara de <b>saumon MSC</b> Boulettes à l'agneau
Frites Ratatouille	Haricots verts à l'ail Boulgour		Poêlée chinoise du chef Riz pilaf	<b>Coquillettes HVE</b> Aubergines gratinées
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Coupe à la banane et au chocolat	Compote de pêches Fruits de saison		Tarte fine aux pommes Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# St Eloi

## Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
			Grèce	
Omelette fromagère Sauté de dinde	Tajine de poulet aux abricots Filet de <b>lieu MSC</b>		Moussaka Filet de <b>colin MSC</b>	Filet de <b>merlu MSC</b> Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> <li> Petits pois au jus</li> <li> Riz Madras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Semoule HVE</b></li> <li> Légumes tajine</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> <li> Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Haricots beurre persillés</li> <li> <b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b></li> </ul>
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Suisse aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Gâteau au yaourt grec et à l'orange</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de fruits du chef</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# St Eloi

## Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson	Sauté de poulet Omelette		Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise de pois BIO	Filet de lieu MSC Escalope de porc
<ul style="list-style-type: none"> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Carottes aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'étuvé</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Penne HVE</li> <li>Demi courgette rôtie au four aux herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou fleur rôti à l'ail</li> <li>Semoule HVE</li> </ul>
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> <li>Yaourt local nature</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake aux poires</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# St Eloi

## Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Cuissons de poulet Filet de <b>hoki MSC</b>	Bœuf à la tomate Moussaka de thon aux légumes		Pizza aux trois fromages Œufs brouillés au fromage	<b>Colin MSC</b> meunière Escalope de dinde
Frites Tomates à la provençale	Poêlée de courgettes et d'aubergines Coeur de blé		Riz pilaf Brocolis à l'ail	Gratin d'épinard Pommes de terre au four
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Compote de pommes	Pot de glace Fruits de saison		Cake marbré au chocolat du chef Fruits de saison	Salade de fruits du chef Fruits de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# St Eloi

## Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Halloween Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chili sin carne <b>pois BIO</b></li> <li>Boulettes de blé façon thai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aiguillettes de poulet</li> <li>Omelette au cheddar</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de bœuf</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>colin MSC</b></li> <li>Cordon bleu de dinde</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz pilaf</li> <li>Petits pois aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coeur de blé</li> <li>Potimarron rôti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Doigt de sorcière aux amandes</li> <li>Spaghettis sanguinolent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Taboulé HVE</b> pomme, poire et amande torréfiée</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit fantôme craquant</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Suisse aromatisé</li> </ul>



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.