

# Restaurants scolaires - Maternelle

## Menus du mois de Septembre 2025

S36 du 01/09 au 05/09/2025

**C'est la rentrée !**  
**LUNDI 01**

- Betteraves bio vinaigrette
- Raviolis de bœuf
- Mimolette
- Fruit bio

S37 du 08/09 au 12/09/2025

**LUNDI 08**

- Crêpe au fromage
- Sauté de veau sauce forestière
- Carottes
- Yaourt fermier vanille
- Fruit

S38 du 15/09 au 19/09/2025

**LUNDI 15**  
**Repas végétarien**

- Salade de blé au basilic
- Pizza soleillade
- Haricots verts
- Gouda
- Fruit bio

S39 du 22/09 au 26/09/2025

**LUNDI 22**

- Houmous et tortillas
- Nuggets de poisson
- Gratin de courgettes
- Cantal
- Flan vanille bio nappé caramel

S40 du 29/09 au 03/10/2025

**LUNDI 29**

- Macédoine de légumes bio
- Sauté de veau sauce tomate
- Purée de carottes bio
- Tomme blanche
- Fruit

**MARDI 02**

- Salade de riz provençale
- Colin poêlé au beurre
- Epinards à la crème
- Fromage blanc bio aux fruits
- Fruit

**MARDI 09**  
**Repas végétarien**

- Concombres bio tzatziki
- Oeuf dur sauce cocktail
- Taboulé
- Emmental (coupe)
- Crème caramel

**MARDI 16**

- Concombres vinaigrette
- Filet de poulet sauce tandoori
- Purée de Pommes de terre bio
- Chèvreline
- Purée de fruits bio

**MARDI 23**

- Salade coleslaw
- Hachis parmentier de bœuf bio
- Bûche de chèvre (coupe)
- Eclair au chocoat

**MARDI 30**

- Salade de pommes de terre
- Dos de colin pané
- Epinards à la crème
- Carré de l'Est (coupe)
- Mousse au chocolat

**MERCREDI 03**  
**Centre de loisirs**

- Concombres tzatziki
- Sauté de poulet sauce yassa
- Pommes noisette
- Vache qui rit
- Tarte au chocolat

**MERCREDI 10**  
**Centre de loisirs**

- Friand au fromage
- Filet de poulet sauce milanaise
- Ratatouille
- Suisse aromatisé
- Fruit

**MERCREDI 17**  
**Centre de loisirs**

- Taboulé
- Jambon\* (S/porc : Jambon de volaille)
- Carottes Vichy
- Samos
- Crème vanille

**MERCREDI 24**  
**Centre de loisirs**

- Tarte chèvre tomate
- Rôti de porc\* sauce aigre douce (S/porc : Rôti de dinde aigre douce)
- Brocolis
- Déllice de camembert
- Fruit

**MERCREDI 01**  
**Centre de loisirs**

- Radis beurre
- Sauté de bœuf bio sauce raz el hanout
- Riz
- Saint Nectaire
- Liégeois vanille

**JEUDI 04**

- Carottes rapées
- Sauté de bœuf bio marengo
- Semoule bio
- Coulommiers (coupe)
- Glace timballe vanille chocolat

**JEUDI 11**

- Radis beurre
- Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon\* (S/porc : aux dés de volaille)
- Yaourt sucré bio
- Fruit

**JEUDI 18**

- Salade de tomates
- Sauté de bœuf bio sauce camarguaise
- Riz bio
- Coulommiers (coupe)
- Fruit bio

**JEUDI 25**

- Salade verte
- Blanquette de poulet
- Riz
- Yaourt fermier sucré
- Fruit

**JEUDI 02**  
**Repas végétarien**

- Crêpe au fromage
- Omelette
- Ratatouille bio
- Yaourt fermier vanille
- Cake au chocolat

**VENDREDI 05**  
**Repas végétarien**

- Salade pastourrelle
- Crêpe au Cantal (Galette de pommes de terre au Cantal)
- Haricots verts
- Yaourt aromatisé
- Melon jaune

**VENDREDI 12**

- Salade de tomates
- Colin sauce aneth
- Pommes de terre bio
- Vache qui rit
- Far breton

**VENDREDI 19**

- Salade iceberg
- Thon à la sicilienne
- Torsades
- Suisse aromatisé
- Gâteau moelleux aux pommes

**VENDREDI 26**  
**Repas végétarien**

- Salade de tomates bio
- Bolognaise de lentilles bio
- Fusilli bio
- Edam
- Purée de fruits bio du chef

**VENDREDI 03**

- Salade iceberg
- Bolognaise de bœuf bio
- Pennes
- Edam bio
- Glace batonnet vanille

\* présence de porc

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

**Légende**

- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

Les groupes d'aliments



- Produit bio/écologique
- Pêche responsable
- Appellation d'origine protégée
- Viandes françaises
- Certification environnementale
- Label rouge

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions d'application spécifiques.