

Restaurant Scolaire

Calitéo

La Restauration Collective autrement...



	Du 01 au 05 septembre 2025	Du 08 au 12 septembre 2025	Du 15 au 19 septembre 2025	Du 22 au 26 septembre 2025
Lundi	<p>Duo de céleri carottes Filet de poisson pané Haricots verts persillade Bleue d'Auvergne Gâteau de semoule au caramel</p>	<p>Sardines à la tomate Paupiette de lapin Poêlée campagnarde Emmental Pomme bicolore</p>	<p>Céleri à la crème Filet de poisson à la provençale Riz Kiri Crème caramel</p>	<p>Velouté de lentilles et carottes Coquillettes aux légumes du soleil gratinés Chavoux Raisins</p>
Mardi	<p>Salade de riz créole Gratiné de quenelles et poireaux Fromage blanc et fruits</p>	<p>Carottes râpées Échine de porc rôtie Purée de pomme de terre Vache qui rit Ananas au sirop</p>	<p>Salade de piémontaise Pilons de poulet rôtis Gratin de chou fleur Raisins</p>	<p>Betterave rouge fraîche râpée Filet de colin meunière Pommes sautées Brie Compote pommes</p>
Mercredi	<p>Chou blanc à l'emmental Pâtes papillon à la bolognaise Fromage frais Compote tous fruits</p>	<p>Coleslaw Colin au citron Haricots verts persillés Poire</p>	<p>Salade de chou rouge aux noix Boulettes d'agneau façon tajine Semoule à couscous Port salut Compote de fruits</p>	<p>Œufs Mimosa Escalope de dinde aux champignons Petits pois carottes Kiwi</p>
Jeudi	<p>Taboulé Rôti de porc aux champignons Carottes à la crème Cancoillotte Raisins</p>	<p>Salade de betterave rouge Raviole 3 fromages sauce tomate Yaourt bio nature Tarte chocolat</p>	<p>Pizza tomates fromage Sauté de bœuf aux olives Carottes au jus Fromage frais Poire</p>	<p>Chou fleur sauce tartare Boulettes de bœuf à la tomate Riz pilaf Cantal Poire</p>
Vendredi	<p>Concombres au yaourt Escalope de veau hachée au thym Pommes de terre rissolées Comté Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé Omelette au fromage Brocolis Tome blanche Kiwi</p>	<p>Concombre sauce Boursin Riz créole et sa potée végétale Comté Crumble de pommes</p>	<p>Duo de céleri carottes Émincé de porc au caramel Haricots verts Tarte au flan</p>

Menu végétarien

Bio

AOP

MSC

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine