

MENU RESTAURATION SCOLAIRE



MARDI 01/09	JEUDI 03/06	VENDREDI 04/06
Melon	Radis	Tomates/Mozzarella
Steak Haché (Sauce au Poivre) ou Quinoa Bio	Moussaka aux Lentilles Bio (Plat Unique)	Saucisse de Toulouse ou Pomme de Terre Boulangère
Ratatouille	Fruit de saison	Haricots Verts Bio
Fromage Blanc Bio		Yaourt LOCAL <<GAEC Vallée de l'Onzion>>



LUNDI 07/09	MARDI 08/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
Betteraves vinaigrette	Carottes Râpées Bio	Salade de Pâtes Bio	Merguez ou Omelette nature
Dahl de Lentilles Corail Bio au lait de Coco	Pilon de Poulet ou Perles de Blé	Filet de Colin aux Petits Légumes	Pommes Rissolées
Riz Bio	Poêlée de Légumes	Poêlée de Courgettes au Curry	Fromage à la coupe
Petits Suisses	Fruit de saison	Crème Vanille <<Maison>>	Fruit de saison
			

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé

Bio



Frais et Régional

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 14/09 Salade verte Brandade de Poisson (Plat unique) Flan Caramel Bio	MARDI 15/09 Sauté de Veau (Sauce Champignons) ou Quinoa Bio Chou Fleur en persillade Tartare Fruit de saison	JEUDI 17/09 Pastèque Tajine de légumes Semoule Crumble pomme/Abricots Maison 	VENDREDI 18/09 Concombre Bio (Sauce Fromage Blanc) Blanc de Poulet (Sauce Tartare) ou Pommes Vapeur Petits Pois Fruit de saison
--	--	--	---

LUNDI 21/09 Gratin de Quenelles et Champignons Riz Bio Fromage à la coupe Fruit de saison 	MARDI 22/09 Taboulé Sauté de Porc aux Pruneaux ou Röstis de légumes Carottes Vichy Bio Roulé à la confiture	JEUDI 24/09 Macédoine de légumes Cœur de Merlu (Sauce Boursin) Boulgour Bio Yaourt LOCAL <<Ferme Chambon>>	VENDREDI 25/09 Salade de Tomates/Feta Émincé de Bœuf Ou Lentilles Bio Brocolis Bio Salade de Fruits Frais
---	---	---	---

LUNDI 28/09 Salade Verte Lasagnes de Saumon/ Épinards (Plat unique) Fruit de saison	MARDI 29/09 Salade de Blé Bio Veau Marengo ou Pané Fromager Haricots Beurre Bio Crème au Chocolat Maison	JEUDI 01/10 Chili sin Carne Riz Bio Fromage à la coupe Liégeois	VENDREDI 02/10 Salade de Coleslaw Sauté de Volaille au Curry ou Blé Bio Poêlée de légumes Fruit de saison
--	--	--	---

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.

Bio



Frais et Régional

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Octobre 2026

Lundi 05/10 Gratin de Poisson Matelot Blé Bio Fromage à la coupe Fruit de saison 	Mardi 06/10 Salade de Chou Chinois Tajine de légumes et de Fruits secs Semoule Fromage Blanc Bio 	Jeudi 08/10 Le Grand Repas 2026 Cake à la Fourme de Montbrison, Houmous de Lentilles Vertes du Puy Hauts de Cuisse de Poulet Rôti au Citron confit et Estragon ou Pané au Fromage Crumble de Potiron aux Noisettes Tarte aux Pommes et Miel	Vendredi 09/10 Tartiflette ou Tartiflette végétarienne Fromage à la coupe Fruit de saison 
---	--	--	---



DONUTS D'HALLOWEEN

- Farine 200g
- Sucre en poudre 175g
- Huile de Tournesol 30ml

- Lait 175ml
- Œufs 2
- Cacao non sucré 25g

Pour le glaçage
Chocolat Noir 250g

- Chocolat Blanc 50g

Préchauffer le four Th6 (180°C)

1 - Dans un saladier fouettez le sucre, le lait, l'huile et les œufs. Ajoutez la farine la levure et le cacao. Garnissez les moules à Donuts. Vous devez obtenir 12 beignets. Vous pouvez utiliser une poche à douille ou une cuillère. Enfouez pour 12 min. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

2 - Faites fondre le chocolat noir et le chocolat blanc séparément. Remuez pour bien les dissoudre. Trempez ensuite la moitié supérieure de chaque beignet dans le chocolat noir avant de les placer sur une grille. Tracez ensuite avec le chocolat blanc les toiles d'araignées. Laissez figer à température ambiante.

Lundi 12/10 Poireaux en Vinaigrette Omelette au Fromage Pomme de Terre Vapeur Yaourt Local (GAEC Vallée de l'Onzion)	Mardi 13/10 Menu Halloween Tortellini tricolores aux Fromages et sa Sauce Verte (Pistou) Fromage à la coupe (Cheddar) Donut Halloween au Chocolat	Jeudi 15/10 Concombre à la crème Sauté de Porc à la Moutarde ou Boulgour Bio Carottes Bio au Beurre Fruit de saison	Vendredi 16/10 Salade de Chou Rouge Filet de Lieu (Sauce Boursin) Quinoa Bio Fruit de saison
--	--	---	--

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.

* Tous nos fromages sont au lait Pasteur

Bio



Frais et Régional

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

