



viandes de France

Menus alsh et scolaire du 25 août au 05 septembre 2025



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
25-août	tomates	croq fromage	gratin dauphinois	coulommier	poire au chocolat et amandes torréfiées
mardi					
26-août	œuf dur mayonnaise	filet d'églefin au beurre blanc	quinoa courgettes braisées	tomme des pyrénées	raisin
mercredi					
27-août	pomelos	jambon braisé sauce bordelaise	riz pilaf salsifis poêlés ail et persil	entremont	kouing aman
Jeudi			repas végétarien		
28-août	carottes râpées	spaghettis sauce crémeuse tomates et champignons	yaourt nature	cocktail de fruits	
Vendredi					
29-août	salade de perles	sauté de boeuf au curry	haricots verts	pont l'évêque	pêche
Lundi		Rentrée scolaire			
01-sept	Melon*	escalope de poulet à la crème	frites	st paulin*	glace
Mardi			repas végétarien		
02-sept	courgettes crues* au citron vert	quiche tomate et chèvre batavia* (non assaisonnée)			fromage blanc* biscuit
Mercredi					
03-sept	champignons à la grecque	sauté de veau à la moutarde	farfalles julienne de légumes	st nectaire*	abricots* et autres fruits de saison
Jeudi					
04-sept	saucisson à l'ail cornichon	merlu sauce échalote	poêlée celtique	emmental*	prune* et autres fruits de saison
Vendredi					
05-sept	pastèque*	saucisse ou chipolatas	semoule ratatouille	cantal*	compote

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles