

Menus du 04 Septembre au 20 Octobre 2023

Restaurant scolaire Mairie d'aux le château

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande Bovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

MENUS CANTINE



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local



api

Menu Végétarien

Menu Végétarien

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Carottes râpées Macaronis bio	Celerie rémoulade Chipolatas sauce piquante Semoule bio		Tomates vinaigrette Omelette maison Pommes de terre dorées fraîches Salade bio	Pâté de foie VPF Salade de riz au thon
Aiguillettes de poulet Sauce champignons Compote HVE de pomme	Piperade de légumes Bâtonnet de glace		Yaourt fermier aux fraises	Fruit de saison bio

Menu Végétarien

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Concombres au yaourt Rissollette de veau sauce tomate Purée Petits pois carottes Liégeois au chocolat	Melon HVE Tomate farcie maison Frites		Carottes râpées bio Raviolis aux légumes maison Salade bio	Friand fromage Blanquette de colin MSC Riz aux petits légumes Fruit frais
	Timballe de glace		Flan nappé caramel	

Menu Végétarien

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Tomates à l'échalote Chili sin carne Riz IGP de Camargue Camembert bio	Pastèque Sauté de poulet Penne HVE Poêlée de courgettes		Betteraves bio Hachis Parmentier maison Salade bio	Saucisson à l'ail VPF Croustibat de poisson MSC Semoule bio Ratatouille fraîche Crème dessert au chocolat
	Cône glacé		Yaourt fermier	

Menu Végétarien

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Melon Rôti de porc VPF Gratin de chou fleur bio et pommes de terre	Concombres à la ciboulette Boeuf VBF aux carottes bio Torsades HVE		Tomates mimosa Saucisse de Toulouse VPF Purée de pommes de terre Haricots verts bio Vache qui rit bio	Macédoine de légumes Quiche aux 3 fromages Salade bio
Mousse au chocolat	Fruit frais			Compote de pomme HVE

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Salade fromagère Jambon blanc Frites fraîches	Céleri rémoulade Poulet Basquaise Riz IGP		Potage de légumes Raviolis Salade verte Yaourt fermier aux framboises	Terrine de campagne VPF Meunière de colin MSC Sauce citron Pommes de terre fraîches en vapeur Brocolis bio
Cocktail de fruits au sirop	Mousse au chocolat			Fruit bio

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Betteraves bio aux pommes Spaghettis à la bolognaise végétale	Tomates au maïs Mijoté de porc VPF Purée de pommes de terre Carottes bio		Cervelas Curry de poisson MSC aux petits légumes Riz IGP	Potage de légumes Nuggets de volaille Semoule bio Épinards Saint môret bio
Fruit de saison	Fromage blanc		Fruit frais	

Menu Végétarien

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Duo de crudités Saucisse de Stasbourg sauce dijonnaise Purée de potiron	Potage de légumes Cordon bleu sauce tomate Pâtes bio		Crêpe au fromage Waterzoï de poisson MSC et ses légumes frais Riz bio	Salade d'endives Omelette maison Frites fraîches Mayonnaise et ketchup Compote HVE
Mousse au chocolat	Fruit bio		Fruit frais	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.