



## **Restaurant scolaire**



## Menus du 15 au 19 Septembre 2025

		Menus du 15 au 19 Septembre 2025					
	S38	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas biologique	Vendredi	
	<u>Entrée</u>	-	-		-	Salade verte iceberg	
	Plat Principal	Pizza soleillade	Cordon bleu		Sauté de bœuf bio sauce camarguaise	Colin à la sicilienne	
	Légume/Féculent	Haricots verts	Purée de pommes de terre	The state of the s	Riz bio	Torsade + Emmental râpé	
	Produit laitier	Gouda	Chèvretine		Coulommiers bio (coupe)	-	
	<u>Dessert</u>	Fruit	Purée de fruit bio		Fruit bio	Gâteau moelleux aux pommes	
W. S.						Les secrets du Chef	
	Légende  * Présence de por	Pêche responsable	Indication d'origine protégée	- Jet	Repas sans viande : rdi : Burger pois blé idi : Colin sauce bourride  Choix de la semaine:	Les produits laitiers Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages . Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison. Il est important d'en manger tous les	
	Les groupes ali	<u>mentaires</u>			utrée : Betteraves gumes : Ratatouille	jours. Sais-tu pourquoi ? Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.	













**Produits**