

# LES MENUS DU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

SaintGilles

<p><b>LUNDI 1</b></p> <p>Parmentier de boeuf Salade verte Emmental Pastèque GOÛTER : Brioche Fruit / Laitage</p>	<p><b>MARDI 2</b></p> <p>Tomate cocktail Emincé de porc à la basquaise Coquillettes Yaourt aux fruits GOÛTER : Pain beurre/chocolat Fruit</p>	<p><b>MERCREDI 3</b></p> <p>Salade de crudités Croustillant au fromage Semoule aux raisins Pêches au sirop</p>	<p><b>JEUDI 4</b></p> <p>Melon Dos de colin Sauce beurre blanc Riz pilaf Fromage blanc framboise GOÛTER : Pain / Fromage Fruit</p>	<p><b>VENDREDI 5</b></p> <p>Concombre Filet de dinde au paprika Haricots blancs à la tomate Saint-Nectaire Fruit GOÛTER : Cake maison Fruit / Yaourt à boire</p>
<p><b>LUNDI 8</b></p> <p>Tortellinis à la provençale Salade composée Tomme Fruit GOÛTER : Tartines craquantes Chocolat / Yaourt</p>	<p><b>MARDI 9</b></p> <p>Salade de riz Boeuf aux épices Carottes au jus Compote GOÛTER : Pain / Fromage Fruit</p>	<p><b>MERCREDI 10</b></p> <p>Salade verte Sauté de poulet au curry Blé aux petits légumes Crème dessert Vanille</p>	<p><b>JEUDI 11</b></p> <p>Tomates vinaigrette Poisson à la sauce échalote Ratatouille et quinoa Fromage blanc GOÛTER : Pain / Confiture Laitage</p>	<p><b>VENDREDI 12</b></p> <p>Concombre à la bulgare Chipolatas rôties Écrasé de pommes de terre Fruit GOÛTER : Viennoiserie Fruits secs / Lait</p>
<p><b>LUNDI 15</b></p> <p>Veau à la tomate Pâtes penne et courgettes Brie Fruit GOÛTER : Biscuit choco Fruit / Petits-suisse</p>	<p><b>MARDI 16</b></p> <p>Melon Poulet rôti Jardinière de légumes Flan pâtissier maison GOÛTER : Pain beurre/chocolat Fruit</p>	<p><b>MERCREDI 17</b></p> <p>Carottes râpées Boulettes de boeuf Sauce provençale Semoule Yaourt aux fruits</p>	<p><b>JEUDI 18</b></p> <p>Merlu à la sauce crevette Riz Salade verte Entremet vanille spéculoos GOÛTER : Baguette viennoise Fruit / Laitage</p>	<p><b>VENDREDI 19</b></p> <p>Salade de lentilles et salade verte Galette Tomate / Emmental Pastèque GOÛTER : Beignet Fruit / Yaourt</p>
<p><b>LUNDI 22</b></p> <p>Chili con carne Salade composée Camembert Fruit GOÛTER : Biscotte / Confiture Lait</p>	<p><b>MARDI 23</b></p> <p>Salade de tomates Poisson Sauce citron Semoule Liégeois chocolat GOÛTER : Pain / Fromage Fruits</p>	<p><b>MERCREDI 24</b></p> <p>Crudités Porc au caramel Purée Salade de fruits</p>	<p><b>JEUDI 25</b></p> <p>Céleri râpé Falafels façon tajine Pépinettes Salade verte Laitage GOÛTER : Pain beurre/chocolat Fruit</p>	<p><b>VENDREDI 26</b></p> <p>Salade de pâtes Poulet à l'espagnole Poêlée de légumes Tomme blanche Fruit GOÛTER : Crêpe Petits-suisse sucrés / Fruit</p>
<p><b>LUNDI 29</b></p> <p>Pâtes bolognaise Salade verte Saint-Paulin Fruit GOÛTER : Biscotte Confiture / Lait</p>	<p><b>MARDI 30</b></p> <p>Taboulé Poulet rôti Haricots verts à l'ail Cake tout Choco GOÛTER : Pain Fromage / Fruit</p>	<p><b>MERCREDI 1</b></p> <p>Crudités Pâtes à l'orientale et samoussas Salade de fruits</p>	<p><b>JEUDI 2</b></p> <p>Salade de tomates Saumon Sauce beurre citronné Pommes de terre vapeur Laitage GOÛTER : Pain Compote / Laitage</p>	<p><b>VENDREDI 3</b></p> <p>Galette saucisse Salade composée Emmental Fruit GOÛTER : Viennoiserie Fruit / Petits-suisse aux Fruits</p>

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (appellation VBF) - Seuls les plats contenant 100 % de produits Bio sont indiqués  
D'autres plats peuvent aussi être élaborés avec des produits issus de l'Agriculture Biologique  
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles sont indiqués