Saint-Paul Trois-Châteaux

CANTINES SCOLAIRES

MENUS

SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 01 au 05 Septembre 2025			
Menu Végétarien ● Chou-fleur en salade ● Chipolatas végétariennes ● Gnocchis +Emmental ● Fruit BIO	● Roulé au fromage ● Émincé de volaille au curry ● Julienne de légumes ● 1 Petit suisse nature ● Fruit BIO	● Salade verte BIO +dés d'Emmental ● Lasagnes à la bolognaise ● Compote BIO	● Salade piémontaise/Salade pdt et dés de volaille ● Anneaux d'encornets à la méridionale ● Purée de panais ● Bûche de chèvre ● Fruit BIO
Du 08 au 12 Septembre 2025			
● Haricots verts salade ● Veau Marengo ● Pâtes BIO +gruyère ● Fruit BIO	**Menu Végétarien** ● Salade coleslaw ● Œufs durs sauce Mornay ● Purée de brocolis ● Brownie au chocolat	● Taboulé ● Rôti de dinde ● Gratin d'aubergines ● Camembert BIO ● Fruit BIO	● Salade verte BIO ● Poisson sauce basilic ● Riz créole BIO ● Chanteneige BIO ● Liégeois vanille
Du 15 au 19 Septembre 2025			
● Saucisson/Roulade de volaille aux olives ● Burger de bœuf grillé (pas hamburger) ● Courgettes sautées à l'ail ● Tome Noire ● Fruit BIO	● Tomate BIO ● Tajine d'agneau citron-olives ● Semoule BIO ● Yaourt nature BIO	**Menu Végétarien** ● Cœur de palmier en salade ● Dahl de lentilles Bio ● Riz BIO créole ● Choix de fromages et pains spéciaux BIO ● Fruit BIO	● Salade verte BIO à l'échalote ● Poisson aïoli ● Et ses légumes ● Mini Pavé d'Affinois ● Mousse au chocolat
Du 22 au 26 Septembre 2025			
● Tarte thon-tomate ● Bœuf Stroganoff ● Carottes ● Babybel BIO ● Fruit BIO	**Menu Végétarien** ● Radis BIO-beurre ● Omelette ● Rösti de pomme de terre ● Cantal AOP ● Glace à l'eau	● Salade verte BIO à l'ail ● Paëlla ● Yaourt nature BIO	● Concombre BIO vinaigrette ● Poisson meunière-citron ● Epinards BIO crème+gruyère ● Tarte au flan

Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert ●

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu ●

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).