RESTAURATION SCOLAIRE

MENU

CUISINÉ LE MATIN,
CONSOMMÉ LE MIDI !

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Taboulé Bœuf sauté aux légumes saveurs asiatiques Fromage Fruit de saison	Salade de tomates Saucisses Lentilles cuisinées Petit suisse aux fruits	Salade de blé bio Escalope milanaise Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison	*Journée mondiale du chocolat* Salade de concombres / féta Calamars à l'armoricaine Boulgour bio Éclair au chocolat	Pizza Épinards à la florentine (œufs) Fromage Fruit de saison
Lundi 05 octobre	**Mardi 06 octobre**	**Mercredi 07 octobre**	**Jeudi 08 octobre**	**Vendredi 09 octobre**
Betteraves en salade Veau aux olives Petits pois—carottes Fromage Fruit de saison	Salade de riz Crêpes au fromage Haricots verts ail et persil Fromage blanc sucré	Coleslaw Lasagnes de saumon Laitage	Salade de tomates /mozzarella Poulet au curry Semoule bio Compote de fruit + biscuit	Salade de pommes de terre Poisson pané + citron Ratatouille Fromage Fruit de saison
Lundi 12 octobre	**Mardi 13 octobre**	**Mercredi 14 octobre**	**Jeudi 15 octobre**	**Vendredi 16 octobre**
Salade de concombres / fêta Moussaka Yaourt à la Grec miel	Salade de maïs / tomates / haricots rouges Brochette de volaille sauce barbecue Potatoes Brownies	Salade de pousse de soja et carottes Poulet Tikka Massala Riz Salade d'ananas	Nems / salade Nouilles au bœuf légumes sauce asiatique Fromage blanc coulis exotique	Fidéua au poisson Fromage espagnol Churros chocolat
Lundi 19 octobre - *Centre aéré*	**Mardi 20 octobre - *Centre aéré***	**Mercredi 21 octobre - *Centre aéré***	**Jeudi 22 octobre - *Centre aéré***	**Vendredi 23 octobre - Centre aéré**
Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde au paprika Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Taboulé Poisson meunière Ratatouille Crème dessert au chocolat	Salade de pâtes bio Emincé de porc aux oignons Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Tarte au fromage Pépites de poulet Gratin de courgettes Laitage + biscuit	Salade verte / œufs Tortellinis au fromage Fromage Fruit de saison

MENU VÉGÉTARIEN

POUR UN MENU ÉQUILIBRÉ : 1 FRUIT ET / OU LÉGUME • 1 PRODUIT CÉRÉALIER • 1 PRODUIT LAITIER • 1 SOURCE DE PROTÉINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE • LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES CONDITIONS D'APPROVISIONNEMENT.

SAINT-MARTIN-DE-CRAU PROVENCE

Modifié le 17/09/2026