RESTAURATION SCOLAIRE

MENU

CUISINÉ LE MATIN, CONSOMMÉ LE MIDI !

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 26 octobre—centre aéré Pois chiches en salade Nuggets de poisson Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison	Mardi 27 octobre—centre aéré Salade de tomates vinaigrette Emincés de dinde aux champignons Purée de pommes de terre Yaourt nature	Mercredi 28 octobre - centre aéré Salade de riz bio Omelette au fromage Ratatouille Fromage Fruit de saison	Jeudi 29 octobre –centre aéré Salade d'endives Lasagnes de bœuf Fromage Compote de fruit	Vendredi 30 octobre - Centre aéré *Menu Halloween* Velouté de citrouille / kiri ® Cheveux de sorcière ensanglantés *(Spaghettis boulettes de bœuf sauce tomate)* Dessert surprise
Lundi 02 novembre Carottes râpées vinaigrette Couscous boulettes Semoule bio + légumes Fromage blanc + sucre	Mardi 03 novembre Soupe de légumes Poisson pané + citron Courgettes à la crème Fromage Fruit de saison	Mercredi 04 novembre Salade de chou chinois Escalope de poulet aux oignons Gnocchis Fromage Fruit de saison	Jeudi 05 novembre *Des frites !* Concombres en salade Jambon Frites + ketchup Petit suisse aux fruits	Vendredi 06 novembre Salade de blé bio Epinards à la florentine Fromage Fruit de saison
Lundi 09 novembre Taboulé Haut de cuisse de poulet rôti Poêlée de légumes d'antan Fromage Fruit de saison	Mardi 10 novembre Tarte au fromage Blanquette de veau Carottes sautées Flan caramel	Mercredi 11 novembre FERIE	Jeudi 12 novembre Salade de mâche / œuf Dahl de lentilles Pommes rösti Crème dessert au chocolat	Vendredi 13 novembre Soupe de légumes Moules à la marinière Riz bio Fromage Fruit de saison
Lundi 16 novembre Soupe de pâtes Crêpes au fromage Haricots verts sautés Yaourt aux fruits	Mardi 17 novembre Pizza Escalope milanaise Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison	Mercredi 18 novembre Salade d'endives Filet de colin sauce citronnée Tendres perles Laitage	Jeudi 19 novembre Salade verte / emmental Carbonnade de bœuf Gratin dauphinois Pâtisserie	Vendredi 20 novembre Carottes râpées vinaigrette Calamars à l'armoricaine Boulgour bio 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

Mise à jour le 05/10/2026