# Menus septembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT MATHURIN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | 1<br>salade et dés de fromage<br>filet de poisson frais<br>riz<br>tarte aux pommes | 2<br>melon<br>poêlée de légumes lentilles et pois chiches<br>entremet caramel | 3<br>macédoine de légumes<br>pizza<br>salade verte bio<br>fromage et compote | 4<br>feuilleté au fromage<br>noix de joue de bœuf BBC<br>ratatouille<br>fruit |
| 7<br>rosette de porc<br>calamars à la crème<br>petits-pois carottes<br>fromage et fruit | 8<br>betteraves et carottes vinaigrette<br>émincé de dinde tandoori<br>pommes vapeur bio<br>île flottante | 9<br>friand hot dog<br>steak haché<br>haricots beurre<br>fromage bio et fruit | 10<br>salade crétoise<br>omelette<br>céléris poêlés<br>tarte aux fruits | 11<br>tomates vinaigrette<br>sauté de porc moutarde<br>frites<br>yaourt bio |
| 14<br>concombres à la crème<br>sauté de poulet sauce ciboulette<br>riz sauvage<br>compote | 15<br>tarte au chèvre<br>bœuf bourguignon<br>carottes bio<br>fruit du jour | 16<br>salade de crudités et maïs<br>poisson pané<br>pommes rissolées<br>yaourt | 17<br>feuille de chêne tomates et fromage<br>saucisse de toulouse BBC<br>blé<br>mousse au chocolat | 18<br>crudités bio et lentilles verte<br>tortellini au fromage<br>tarte au citron |
| 21<br>taboulé<br>filet de poisson<br>ratatouille<br>fromage et salade de fruits | 22<br>salade coleslaw<br>légumes couscous et semoule bio<br>entremet vanille | 23<br>menus centre | 24<br>champignons à la crème<br>pâtes carbonara et parmesan<br>crumble aux pommes | 25<br>carottes râpées bio<br>boulettes d'agneau BBC<br>gratin dauphinois<br>yaourt |
| 28<br>crêpes aux fromages<br>croque blé et épinards<br>julienne de légumes<br>crème chocolat | 29<br>salade piémontaise<br>émincé de poulet au curry<br>salsifis<br>glace | 30<br>crudités<br>raviolis bœuf sauce tomate<br>yaourt bio | | |

menu végétarien

contient du porc

fabrication maison (cuisiné ou transformé sur place) et /ou produits locaux

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons ou besoin de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine.