



Menus du 04 septembre au 03 novembre 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH






 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).






 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).









Légende :
Produits Bio 














Repas Végétarien 				
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
MELON	SALADE DE RIZ	CAROTTES RÂPÉES	TOMATE VINAIGRETTE	PASTÈQUE
PÂTES BIO 	FILET DE HOKI MENIERE	EMINCÉ DE VOLAILLE	NUGGET VEGGIE	ÉMINCÉ DE PORC AUX OLIVES
À LA BOLOGNAISE	RATATOUILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO 	POÊLÉE DE COURGETTES BIO 
GLACE	FROMAGE	YAOURT BIO 	FROMAGE	ECLAIR AU CHOCOLAT

Repas Végétarien 				
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES BIO 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	RILLETES DE POISSON	SALADE VERTE AU MAÏS
LASAGNE VEGGI	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	JAMBON BRAISÉ	COURGETTES A L'ITALIENNE	PÂTES
SALADE BIO 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ BIO 	(GRATIN DE COURGETTE BOEUF ET TOMATE)	Océane
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	FROMAGE	FRUIT DE SAISON	YAOURT

Repas Végétarien 				
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
MELON	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	OEUF MIMOSA	CONCOMBRE BIO BULGARE 	TOMATES BIO VINAIGRETTE 
ÉCHINE DE PORC AU JUS	QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VOLAILLE AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	CALAMARS A LA ROMAINE
PIPERADE ET SEMOULE BIO 	SALADE VERTE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	RIZ	COURGETTES BIO SAUTÉES 
LIEGEOIS	PETIT SUISSE	ECLAIR	FRUIT DE SAISON	FROMAGE

Repas Végétarien 				
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS	SALADE DE CHOU FLEUR	NEMS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET RÔTI	PATE BIO 	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES	BOLOGNAISE VEGGIE	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES 	RIZ BIO CANTONNAIS 	HARICOTS VERTS BIO 
YAOURT BIO 	FROMAGE	FROMAGE	GÂTEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 				
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE DE PÂTES	PASTÈQUE	TOMATE BIO VINAIGRETTE 		CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDA DE POISSON	JAMBON BLANC	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VOLAILLE BASQUAISE
POÊLÉE DE COURGETTES BIO 	SALADE VERTE BIO 	COQUILLETES BIO 	PETITS POIS AU JUS	RIZ
FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS	PANNA COTTA	FROMAGE ROULÉ À LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS

Repas Végétarien 				
lundi 09 octobre	Rencontre du goût: Délicieusement Bas Carbone	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CAROTTES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE ET ÉCHALOTE	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 
PARMENIER DE PATATES DOUCES AUX LENTILLES	SAUTÉ DE BOEUF THAÏ	RÔTI DE PORC AU JUS	FISH AND CHIPS	POULET RÔTI
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	TIAN DE LÉGUMES		GALETTES DE COURGETTES BIO 
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME CATALANE	FRUIT DE SAISON	GLACE

Repas Végétarien 				
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS		PÂTÉ DE FOIE GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE DE PÂTES	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC	À LA VOLAILLE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
RIZ BIO 	PURÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE BIO 
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON

Centre de loisirs Repas Végétarien 				
lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	CRÊPE AU JAMBON	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	FILET DE POISSON
PIZZA AUX FROMAGES	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS GRILLÉES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU JUS	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 
SALADE VERTE	PETITS POIS	LENTILLES	CAROTTES BIO SAUTÉES 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT DU CHEF

Centre de loisirs REPAS HALLOWEEN				
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
SALADE COLESLAW	SOUPE DE SORCIÈRE	FERIE 	CHARCUTERIE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
PÂTES BIO 	PILON DE POULET RÔTI		BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENIER
CARBONARA	PURÉE DE CAROTTES BIO 		RIZ BIO 	SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'HALLOWEEN		FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.