Menus du 06/10/2025 au 21/11/2025

semaine du gout: 1 menu à thême chaque jour

lundi 06/10	lundi 13/10	lundi 03/11	lundi 10/11	lundi 17/11
végétarien crème de légumes de saison œufs brouillés BIO pommes de terres BIO sautées fromage fruit de saison	menu grec tomates/féta gyros (poulet kébab) légumes grillés (courgettes,aubergines, poivrons) yaourt grec gâteau de semoule aux raisins secs	taboulé aux légumes BIO poisson pané duo de haricots fromage BIO fruit de saison	baguette torsanne carottes BIO rapées lasagnes végétariennes aux lentilles BIO fromage BIO fruits au sirop	asperges sauce fromage blanc blanquette de veau carottes/boulghour/champignons fromage A.O.P fruit de saison
mardi 07/10	**mardi 14/10**	**mardi 04/11**	**mardi 11/11**	**mardi 18/11**
pain complet rillette maquereau/philadelphia joue de porc au cidre carottes BIO braisées petit suisse BIO fruit de saison	menu anglais salade coleslaw (choux blanc/carottes rapées) fish and chips milk shake (yaourt à boire) carot cake (fait par les C.P,CE1)	végétarien œuf dur BIO vinaigrette quiche au fromage salade verte petit suisse BIO ile flotante	jour férié: armistice 1918	salade piémontaise filet de poisson napolitaine brocolis (HVE) entremet vanille fruit de saison
jeudi 09/10	**jeudi 16/10**	**jeudi 06/11**	**jeudi 13/11**	**jeudi 20/11**
crudités BIO bœuf bourguignon potimarron roti aux épices "potatoes" fromage A.O.P tarte aux pommes maison	menu sud américain/végétarien chips de maïs,avocat/fromage frais chili végétarien lentilles BIO, haricots rouges) quinoa gourmand BIO salade de fruits exotiques sablé coco	baguette aux graines crudités BIO navarin d'agneau jardinière de légumes fromage compote maison	crêpe au fromage sauté de bœuf légumes de saison petit suisse BIO fruit de saison	menu savoyard végétarien salade verte BIO aux noix pizza savoyarde crème fraiche, pommes de terre, oignons,raclette fromage blanc aux myrtilles biscuit de savoie
vendredi 10/10	**vendredi 17/10**	**vendredi 07/11**	**vendredi 14/11**	**vendredi 21/11**
céleri BIO sauce cocktail aile de raie au beurre citronné trio de pâtes couleurs yaourt BIO spéculoos	menu HALLOWEEN salade composée sauté de canard à l'orange purée orange (patate douce, potiron, potimarron) fromage au choix compote pomme/pêche	betteraves rouges BIO jambon braisé riz basmati BIO yaourt BIO fruit de saison	crudités BIO roti de porc purée de légumes BIO fromage flan patissier	pain bio à l'épeautre crudités BIO cuisse de poulet label rouge légumes de saison et patate douce fromage BIO compote

Tout est cuisiné sur place
Toutes les crudités sont des produits frais
Produits issus de L'agriculture biologique

agriculture raisonnée (H.V.E)
Produits issus des producteurs locaux
Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Diététicienne/Nutritionniste
Diplômée S.OMONT

Le Maire
Christophe BETHOUL

Mairie de St Germain-des-Prés * 45220 *