



MAIRIE DE MONTAGNE

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 29 septembre au 17 octobre 2025



	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité		Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité	
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Flan au caramel		LA SEMAINE DU GOÛT	Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		Bonnes Vacances		
MARDI	Repas végétarien Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Fruit frais de saison			Les pays d'Alsie	Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Crème au jus d'ananas		Bonnes Vacances	
MERCREDI									Bonnes Vacances	
JEUDI	Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison		Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison				Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo (Gâteau vapeur à la noix de coco)		Bonnes Vacances	
VENDREDI	Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré				Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Bonnes Vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



ALLERGENES

Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUËTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt à la fraise	x x						x x x		x		x x	x		
MARDI	Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison							x x				x	x		
MERCREDI															
JEUDI	Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison	x x	x		x			x x				x	x x		x
VENDREDI	Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef	x						x x x	x			x	x		

ALLERGENES

Semaine du 06 au 10 Octobre

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Flan au caramel	x						x			x		x	x	
MARDI	Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Fruit frais de saison	x		x				x		x		x	x	x	
MERCREDI															
JEUDI	Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison	x						x				x	x		
VENDREDI	Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré	x	x		x			x		x		x	x	x	x

ALLERGENES

Semaine du 13 au 17 Octobre

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison	x				x		x			x	x	x		
MARDI	Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Crème au jus d'ananas	x							x		x	x	x		
MERCREDI															
JEUDI	Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo	x	x		x			x	x		x	x	x		x
VENDREDI	Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison	x		x		x		x			x	x	x		