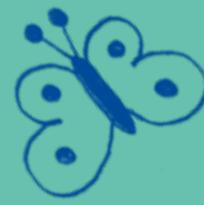


# Menus scolaires 2025



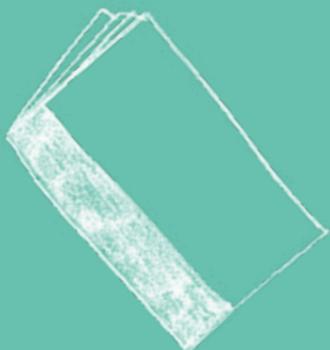
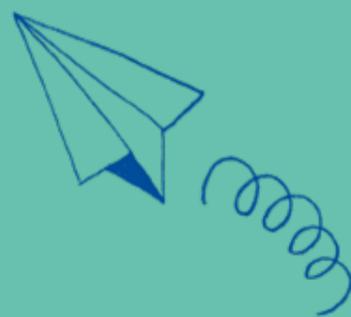
## Menus\* élaborés par une équipe de diététiciennes

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

- Produits issus de l'agriculture du Grand Est | Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits issus de l'agriculture biologique du Grand Est
- Produits issus de la pêche durable | Label rouge | Appellation d'origine protégée, indication géographique protégée ou appellation d'origine contrôlée
- Commerce équitable

\* Plat avec viande *Plat sans viande*

Du 1 <sup>er</sup> au 5 septembre	LUNDI 1 <sup>er</sup>	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
			C'EST LA RENTRÉE - MENU VÉGÉTARIEN	
<b>ENTRÉE</b>	Concombres sauce fromage blanc aux herbes	Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Melon jaune	Tartinade de haricots blancs Petit pain navette
<b>PLAT</b>	Dés de colin d'Alaska  sauce coco citron vert Riz	Omelette  Ratatouille à la niçoise	Nuggets de blé et ketchup Coquillettes  au blé semi-complet	Sauté de bœuf*  sauce aux olives Petits pois mijotés *Korma de boulgour, brunoise provençale et petits pois
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Petit fromage frais nature au lait entier Sucre	Fromage frais Carré demi-sel	Emmental râpé	Saint-Nectaire
<b>DESSERT</b>	Coupelle de purée de pommes	Gâteau fourré au chocolat	Smoothie pomme et pêche	Fruit de saison



Du 8 au 12 septembre	LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
<b>ENTRÉE</b>	Salade de betteraves rouges	Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive)	Accras de morue sur lit de salade verte	Tranche de pastèque
<b>PLAT</b>	Couscous de légumes  (fèves et semoule)	Steak haché de veau*  à la tomate *Boulettes de pois chiche  à la sauce tomate Brocolis en persillade	Sauté de bœuf*  sauce forestière (champignons) *Tarte à la provençale Haricots verts persillés	Merlu  sauce crème Purée de courgettes et pommes de terre
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Cantal	Camembert	Yaourt nature  Sucre	Fromage frais Chanteneige
<b>DESSERT</b>	Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Tarte au flan

# Menus scolaires 2025

Du 15 au 19 septembre	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
			AMUSE-BOUCHE : LA MANGUE	
ENTRÉE	Salade de tomates Vinaigrette aux herbes	Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs	Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde	Salade iceberg Vinaigrette à la moutarde
PLAT	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron Épinards à la crème	Sauté de bœuf* sauce paprika persil Chou fleur à l'ail *Clafoutis choufleur, pommes de terre et mozzarella	Rôti de porc* à la diable *Omelette Sauce tomate Boulgour	Pâtes à la ratatouille et aux lentilles corail
FROMAGE LAITAGE	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Coulommiers	Fourme d'Ambert
DESSERT	Cake nature	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote

Du 22 au 26 septembre	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
ENTRÉE	Crêpe à l'emmental	Concombres, sauce fromage blanc aux herbes	Chou fleur en vinaigrette	Rillettes de sardine et céleri sur toast de pain de mie
PLAT	Sauté de veau* sauce aigre douce Printanière de légumes *Curry de légumes et pommes de terre	Omelette sauce basquaise Farfalles	Poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) en paprika/de à la carotte (purée carotte, pomme de terre, paprika)	Émincé de dinde* jus aux oignons *Quenelles nature sauce crémée Courgettes sauce béchamel
FROMAGE LAITAGE	Bûche mélangée (vache et chèvre)	Emmental râpé	Yaourt nature Sucre	Edam
DESSERT	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Gâteau au citron

Du 29 sept. au 3 octobre	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2	VENDREDI 3
ENTRÉE	Salade verte Vinaigrette moutarde	Coquillettes au pesto	Houmous et gressins	Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde
PLAT	Saucisse de Strasbourg* Lentilles mijotées *Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf* sauce moutarde *Samoussa de légumes Carottes à la crème	Pizza tomate emmental, mozzarella et salade verte	Merlu sauce basilic Chou fleur en béchamel et pommes de terre vapeur
FROMAGE LAITAGE	Fromage frais petit moulu ail et fines herbes	Brie	Fromage blanc Sucre	Cantal
DESSERT	Coupe de purée de pommes et fraises	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote allégée de poires

Du 6 au 10 octobre	LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
ENTRÉE	Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs	Radis roses et beurre demi-sel	Concombre tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)	Salade de betteraves Vinaigrette à la moutarde
PLAT	Riz sauce chili con carne de boeuf* *Riz cari de fèves et haricots rouges	Colin d'Alaska pané au riz soufflé sauce fromage blanc, menthe et épices kebab Pommes de terre persillées	Sauté de porc* sauce façon fermière (oignon, petits pois, carotte) *Omelette Haricots verts persillés	Penne semi-complètes Pois chiches et épinards tandoori
FROMAGE LAITAGE	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Emmental	Fromage frais Chanteneige	Camembert
DESSERT	Fruit de saison	Île flottante et crème anglaise	Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)	Fruit de saison

## Quoi de spécial à la cantine aujourd'hui ?

### C'est la rentrée

Le 4 septembre, on fête la rentrée à la cantine !

### Amuse-bouche à la mangue

Le 18 septembre, un amuse-bouche autour de la mangue sera servi aux enfants dans un petit contenant ludique.

### L'odyssée du goût : les régions de France

Pour éveiller les enfants à de nouvelles saveurs et apporter des messages d'éducation alimentaire, une semaine spéciale autour des régions de France sera organisée du 13 au 18 octobre. Le repas du Parc Naturel Régional de Lorraine sera particulièrement attendu jeudi 16 octobre !

Du 13 au 17 octobre	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
	L'ODYSSÉE DU GOÛT - LES RÉGIONS DE FRANCE			
	RHÔNE-ALPES	HAUTS-DE-FRANCE	LORRAINE - REPAS DU PARC NATUREL RÉGIONAL	NORMANDIE
ENTRÉE	Saucisson à l'ail* et cornichons *Œuf dur mayonnaise	Émincé d'endives Vinaigrette moutarde	Salade coleslaw rouge	Salade de pommes de terre Crème ciboulette
PLAT	Quenelle nature sauce tomate Riz	Émincé de dinde* sauce au maroilles *Émincé végétal sauce maroilles Haricots verts et frites	Sauté de bœuf* du Parc sauce paprika *Bolognaise de lentilles Pâtes	Filet de cabillaud sauce dieppoise Confit de carottes
FROMAGE LAITAGE	Saint-Nectaire	Mimolette	Brie de Dieue	Plateau de fromages
DESSERT	Salade de fruits	Gaufre poudrée	Compote	Tarte normande

