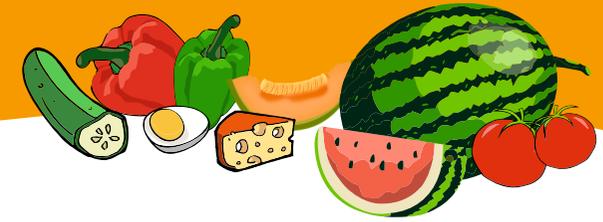


menu classique septembre 2025



Lundi 1 septembre

Melon
steak haché
Pommes noisettes
Yaourt nature

Mardi 2 septembre

Jambon blanc
Raviolis gratinés
Salade verte
Brie & raisin

Mercredi 3 septembre

Macédoine mayonnaise
Paupiette de veau
Ratatouille
Semoule au lait

Jeudi 4 septembre végétarien

Salade tomates oeuf croûtons
Tarte tomate chèvre
Haricots verts champignons
Île flotante

Vendredi 5 septembre

Céleri rémoulade aux mandarines
Blanquette de colin
Riz blanc
Tarte aux pommes

Lundi 8 septembre

céleri rémoulade
Chili con carne
Riz
Yaourt aromatisé

Mardi 9 septembre

pastèque
Saucisse
Purée
Sundae vanille caramel

Mercredi 10 septembre

Tomates mozzarella
Steak haché
Petits pois carottes
Cerises

Jeudi 11 septembre végétarien

taboulé oriental
Omelettes aux fines herbes
Poêlée de légumes bio
Crème vanille

Vendredi 12 septembre

pommes de terre au thon
pavé de hoki
Choux fleur béchamel
Glace

Lundi 15 septembre

Betteraves au cumin
Boules de boeuf sauce tomate
Spaghettis
Mousse au chocolat

Mardi 16 septembre

Riz au thon
sauté de poulet
Légumes printaniers
Yaourt aromatisé

Mercredi 17 septembre

Concombre fête
Giblette de porc
Poêlée di pasta valentina
Liégeois vanille

Jeudi 18 septembre végétarien

Lentilles corail tomate échalotes
Crispy d'or
Gratin de courgettes
Raisins

Vendredi 19 septembre

Tarte aux fromages
Filet de poisson sauce tartare
Poêlée maraîchère aux 2 carottes
Salade de fruits

Lundi 22 septembre

Salade du pêcheur
Omelette plate à l'espagnole
Céréales aux légumes
Fromage blanc aux fruits

Mardi 23 septembre

Sakade coleslaw
Gratin de colin & saumon
Macaronis gratinés
Compote

Mercredi 24 septembre

Roulés de surimi mayo
Croque monsieur
Haricots verts
Raisin

Jeudi 25 septembre végétarien

Tomates & concombre
Burger végé
Tajine de légumes
Yaourt soja sun

Vendredi 26 septembre

Salade verte emmental thon
sauté de porc aux olives
Potatoes
Salade de fruits

Lundi 29 septembre

Betteraves
sauté de poulet
Poêlée pasta
Raisin

Mardi 30 septembre

Jambon beurre
Raviolis au chèvre frais
Salade verte
Compote



RESTAURATION MUNICIPALE

ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide

LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- **Fruits et légumes** : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretetfond) – **Poisson frais** : Ets Mericq (47)

Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), **Volaille** : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

RESTAURATION MUNICIPALE



VILLE DE
SAINT-JORY