Le Breuil

Restaurant scolaire Olympe de Gouges

MENU DU 1 AU 30 SEPTEMBRE 2025

	DU 1 AU 5 SEPTEMBRE	DU 8 AU 12 SEPTEMBRE	DU 15 AU 19 SEPTEMBRE	DU 22 AU 26 SEPTEMBRE	DU 29 AU 30 SEPTEMBRE
Lundi	Betteraves à la ciboulette Raviolis de bœuf sauce tomate S/V : Ravioli au fromage Vache qui rit Pomme	Salade de haricots verts et dès de tomates Beignet de calamar sauce tartare brocolis Liégeois Vanille	Salade de haricots blancs Colin à la Bordelaise Epinards à la crème Yaourt nature Petit-Beurre	Salade de lentille Jambon grillé aux herbes S/V : poisson pané Blé aux olives Yaourt nature Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Filet de dorade Purée de pomme de terre et potiron Comté Fruit de saison
Mardi	Carotte râpées au cumin Filet de Hoki sauce tartare Haricots verts Fromage/laitage Compote pomme	Tomates au basilic Quiche provençale Salade verte Cantal Poires pochées	Salade Melon Pastèque Osso Bucco de dinde S/V : Osso Bucco de poisson Pomme de terre vapeur Fromage Blanc	Macédoine de légumes mayonnaise maison Colin à la fondue de fenouil Semoule petit légumes Brownie	Velouté de carottes Lasagnes à la Bolognaise S/V : Lasagnes napolitaines Salade verte Yaourt aux fruits mixés Biscuit
Mercredi	Avocat Mimosa Escalope de volaille à la crème SV : Merlu à la crème Flageolet Fromage/laitage Moelleux au chocolat	Taboulé Libanais Paupiette de lapin S/V : Paupiette du pêcheur Galettes de légumes Timbale glace vanille-chocolat	Crêpes aux champignons Quenelle nature Ratatouille Yaourt aux fruits mixés Sablé de Retz	Tomates et maïs vinaigrette Nuggets de poisson Haricots beurre Fromage/Laitage Compote de pomme	
Jeudi	Feuilleté au fromage Curry de pois chiche Riz Basmati Comté Raisins Blanc	Salade de courgettes, tomates et haricots roses Steak haché S/V : Boulettes de soja Coquillettes Fromage/laitage Galettes sablées	Salade de Riz Pizza 3 fromages Salade verte Fruits de saison	Salade petit pois à la menthe Tomate farcie S/V : Tomate farcie au poisson Riz de Camargue Pomme	
Vendredi	Melon Rôti de porc à la moutarde S/V : Colin à la moutarde Tian de légumes Semoule au lait	Duo de saucission S/V : Salade de pâte Cuisse de poulet S/V : Colin rôti Carottes et navets Emmental Salade de fruits	Laitue aux croutons et oignons frits Bouchées de poisson et fruits de mer Poêlée de pomme de terre et haricot plat Compote Poire	Salade grecque Bœuf à la hongroise S/V : Colin paprika Boulgour Fromage/Laitage Tarte aux pommes	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.
Toutes nos viandes sont d'origine française
Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.