



La Restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

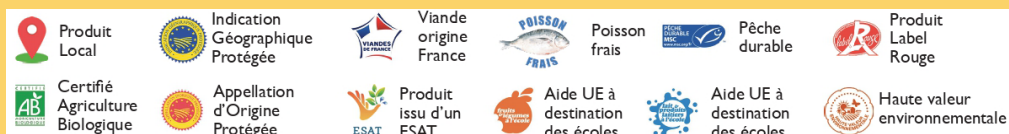
Suivez nos actualités sur les réseaux sociaux !
@ccpetitecamargue



Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

	Du 1 au 5 septembre	Du 8 au 12 septembre	Du 15 au 19 septembre	Du 22 au 26 septembre	Du 29 septembre au 3 octobre
LUNDI	"Rentrée" Taboulé Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage à tartiner Fruit de saison Biscuit	VÉGÉTARIEN Salade de pois chiches Pennes aux pétales de parmesan Ratatouille à l'huile d'olive Fruit de saison	Feuilles de chêne et croûtons Sauté de dinde à la crème Carottes persillées Fromage Quatre quart	Salade aux croûtons et maïs Poulet rôti Printanière de légumes Crème dessert à la vanille	Haricots verts, maïs en salade Croque monsieur au fromage Salade verte Fromage Riz au lait
MARDI	VÉGÉTARIEN Batavia Quenelles en béchamel Riz de Camargue pilaf St Paulin Purée de pomme	Tomates mozzarella Haut de cuisse de poulet Pommes de terre grenailles Fruit au sirop	Rosette de Lyon cornichons beurre Jambon de dinde cornichons beurre Saumon sauce aneth Coquillettes Suisse nature sucré Fruit de saison	VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Pané fromager Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison	Mousse de canard Sauté de veau basquaise Haricots blanc au jus Fromage Fruit de saison
MERCREDI	Coleslaw maison Hamburger maison Fishburger maison Frites Sorbet aux fruits	Pizza maison Rôti de veau au jus Gratin de courgettes Fromage Salade de fruits de saison	Salade carnaval Steak haché Tomates à la provençale Fromage Tarte aux pommes maison	Salade de riz Omelette au fromage Epinard en béchamel Fromage Salade de fruits maison	Endives au bleu Poulet rôti aux herbes Gratin de brocolis Fromage blanc au coulis de fruit
JEUDI	"Tout Bio" Betteraves persillées Sauté de bœuf provençal Torsade Yaourt nature Fruit de saison	Feuilles de chêne mimosa Sauté de porc à la moutarde Sauté de dinde à la moutarde Ebly aux petits légumes Petit filou au chocolat	"Feria des Vendanges" Tapas Paëlla végétale Queso Raisin	"Anniversaire" Melon Sauté d'agneau aux olives vertes Flageolet Fromage Fougasse d'Aigues Mortes	VÉGÉTARIEN Salade de coquillettes hawaïenne Œuf à la florentine Fromage Banane
VENDREDI	Feuilleté au fromage Poisson frais sauce citron Petits pois carottes Cantal Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Poisson frais à la provençale Pépinette de Savoie Fromage Fruit de saison	Concombre fêta olives noires Gardianne de taureau Pomme vapeur Purée de fruits	Tomates en deux couleurs mozzarella Poisson frais aux fruits de mer Purée de pommes de terre Fruit au sirop	Salade de mâche betteraves et noix Poisson frais au beurre blanc Boullgour aux pois cassés et tomates séchées Viennois au chocolat

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.



Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes.
Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.

Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE en
scannant le QR code.

