

Menu du 1er Septembre au 16 Octobre 2026

Agrément Sanitaire FR 59-205-60 CE

LUNDI 31/08	MARDI 01/09	JEUDI 03/09 Menu végétarien	VENDREDI 04/09 Menu bio
	Chicken burger Frites <i>Fruit</i> frais à croquer Sundae caramel	<i>Melon</i> Brandade de poisson MSC (<i>pommes de terre</i>) <i>Salade verte</i> Crème dessert chocolat	<i>Carottes</i> bio râpées Spaghetti bio à la bolognaise (bœuf VF bio) Yaourt nature sucré bio
LUNDI 07/09	MARDI 08/09	JEUDI 10/09 Menu végétarien	VENDREDI 11/09 Menu bio
Surimi à la parisienne Emincé de poulet HDF Kebab Frites Petit pot de crème glacée	<i>Tomate</i> à la feta IGP Navarin d'agneau Flageolets verts Semoule Liégeois laitier	<i>Chou blanc</i> aux raisins secs Poisson meunière MSC Garniture florentine (<i>épinards/pommes de terre</i>) Purée de fruits	<i>Crudités</i> bio Daube de bœuf bio à l'ancienne Coquillettes bio Fromage blanc sucré bio
LUNDI 14/09 Menu bio	MARDI 15/09	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09 Menu végétarien
<i>Céleri</i> bio rémoulade Hachis parmentier végétal bio <i>Laitue</i> bio <i>Fruit frais</i> bio	Sardine & beurre Saucisse Chipolatas BBC Choux de Bruxelles Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	<i>Pastèque</i> <i>Endive</i> flamande <i>Pommes de terre</i> vapeur Donut au sucre	Quiche au fromage Poisson pané MSC Riz aux <i>petits légumes</i> <i>Fruit frais</i>
LUNDI 21/09	MARDI 22/09 Menu végétarien	JEUDI 24/09 Menu bio	VENDREDI 25/09
Saucisson à l'ail & beurre Emincé de poulet HDF aux épices douces Semoule Mousse au chocolat	<i>Céleri</i> rémoulade Gratin de pâtes aux <i>légumes grillés</i> & pesto Bâtonnet glacé	Potage à la <i>courgette</i> bio Rôti de porc LR bio <i>Pomme de terre</i> au four Sauce au fromage blanc bio Gâteau aux fruits bio	Fromage frais Blanquette de veau Riz Salade de <i>fruits frais</i>
LUNDI 28/09 Menu bio	MARDI 29/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10 Menu végétarien
Betteraves rouges bio Rôti de bœuf bio Frites bio Yaourt aromatisé bio	Abricot au thon Sauté de lapin HDF <i>Salsifis</i> à l'ail Purée de <i>pommes de terre</i> Barre glacée	Potage au <i>potimarron</i> Tartiflette (Reblochon IGP) Jambon blanc <i>Fruit</i> frais	Coleslaw (<i>chou/carotte</i>) Cassolette de la mer (poisson MSC) Riz Crème dessert bio
LUNDI 05/10 Menu bio	MARDI 06/10	JEUDI 08/10 Menu végétarien	VENDREDI 09/10
Couscous aux <i>légumes</i> bio (boulettes de bœuf bio & merguez) Fromage frais bio <i>Fruit</i> frais bio	Feuilleté au fromage Poisson pané MSC <i>Carottes</i> Vichy Yaourt aux fruits mixés	<i>Chou rouge</i> à l'aigre doux Cordon bleu végétarien Gratin dauphinois Eclair pâtissier	Nem au poulet & <i>salade</i> Sauté de porc VF à l'aigre doux Riz cantonnais Coupe de fruits exotiques
LUNDI 12/10 Menu végétarien	MARDI 13/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Taboulé aux pois chiches Gratin de pâtes aux <i>légumes frais</i> & au fromage frais fondu <i>Fruit</i> frais	Cassoulet toulousain (canard & saucisse de Toulouse IGP) 1/8 camembert AOP Petit pot de crème glacée	Potage à la tomate Escalope de dinde à la viennoise Petits pois & <i>carottes</i> Flan nappé caramel	<i>Crudités variées</i> Penne aux 2 saumons MSC Petits suisses sucrés

Les produits de saison* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.
Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.
Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.
L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.
Site de la Ville : www.ville-escaudain.fr