

MENU SCOLAIRE Ensues-la-redonne – Septembre 2025

		LUNDI 01 Septembre	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
Labels Egalim :		Menu veggie	Menu Bio			
Produit issu de l'agriculture Label Rouge		Salade de chou rouge	Taboulé ou Salade de pâtes	Mortadelle (croque chèvre)	La conjugaison de crudités	Concombre au yaourt
		Duo de crudités	Roti de porc au jus	Emincé de dinde sauce safran	Salade de tomates	Carottes râpées
Menu végétarien		Quenelle nature en sauce	Petits pois	Gratin de courgettes	Paleron de bœuf	Filet de cabillaud MSC
		Riz	Laitage ou fromage	Pont l'évêque AOP	Les gnocchis à Rome	Julienne de légumes
Haute valeur environnementale		Laitage ou fromage	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
		Liégeois vanille			Lemon cake	Brownies du chef
Appellation d'origine protégée		f. blanc / fruit / pain confiture	Yaourt vanille / pain chocolat / compote	petits suisses / sablé / fruit	Pain pizza (rapé) / fruit	yaourt aux fruits / compote / marbré
						
		LUNDI 08 Septembre	MARDI 09 Septembre	MERCREDI 10 Septembre	JEUDI 11 Septembre	VENDREDI 12 Septembre
		Menu veggie	Menu bio			
Pêche durable		Feuilleté au fromage	Salade composée Tranche de pastèque	Tomates mozzarella basilic	Salade de perles	Melon ou Cœur de laitue
		Radis beurre	Saucisse	Bœuf braisé	Salade de riz	Poulet aux champignons
Appellation d'origine		Flan de courgette	Lentilles et carottes	Polenta	Filet de merlu sauce niçoise	Purée de pomme de terre
		Pomme de terre sautées	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Haricots plats persillade	Laitage ou fromage
Nos engagements :		Moelleux aux pommes	Banane rôtie au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Sundae
		P. suisse aromatisé / fruit / biscuit	Yaourt / compote / pain miel	Yaourt vanille / pain chocolat / fruit	Pain / fromage / compote	F. blanc / fruit / barre bretonne
		LUNDI 15 Septembre	MARDI 16 Septembre	MERCREDI 17 Septembre	JEUDI 18 Septembre	VENDREDI 19 Septembre
		Menu veggie	Menu bio			
Produit local		Betteraves à l'orange	Salade de pomme de terre	Duo de crudités	Œuf mayonnaise	Salade de tomates
		Macédoine de légumes	Taboulé	Escalope de porc à la normande	Pâté en croûte	Salade de concombre
Dessert maison		Chili sin carn	Sauté de dinde basquaise	Carottes rôties au miel	Daube de bœuf à la provençale	Filet de colin au basilic
		Riz	Gratin de légumes du soleil	Laitage ou fromage	Pâtes	Mélange de céréales
Viande d'origine France		Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Gâteau du chef	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
		Fruit de saison	Compote maison		Salade de fruits	Crème dessert chocolat
100% fraîcheur		Yaourt aux fruits / compote / biscuit	Fruit / pain / fromage	P. suisse / marbré / compote	Fruit / pain confiture / yaourt vanille	Fruit / biscuit / F. blanc
						
		LUNDI 22 Septembre	MARDI 23 Septembre	MERCREDI 24 Septembre	JEUDI 25 Septembre	VENDREDI 26 Septembre
		Menu veggie	Menu bio			Menu marocain
Plat du terroir		Mélimélo de crudités	Salade de haricots	Salade verte	Carottes râpées	Brick au thon
		Salade de la mer	Salade de mâche et noix	Poulet rôti	Demi-camembert au sucre	Tajine de veau
		Omelette	Lasagnes du chef	Risotto de blé à la tomate	Fish and Chips sauce Aioli	Légumes tajine
		Légumes piperade	Salade verte	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
		Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Flan au caramel	Ananas rôti	Salade d'orange et menthe
		Tartelette au chocolat	Fruit de saison	Compote / pain pâte à tartiner / yaourt citron		
		Fruit / biscuit roulé (crème patissière)	Fruit / gâteau maison / lait fraise		Fruit / barre bretonne / f. blanc	Compote / pain / fromage
						
		LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
		Menu veggie	Menu bio			
Menu végétarien		Salade de concombre	Duo de crudités			
		Salade composée	Salade de brocolis			
Menu à thème		Tortellini au fromage	Steak sauce tomate			
		Laitage ou fromage	Ratatouille			
		Gâteau maison	Laitage ou fromage			
		Fruit / p. suisse aromatisé / sablé	Fruit de saison			
			Compote / f. blanc / pain confiture			

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

