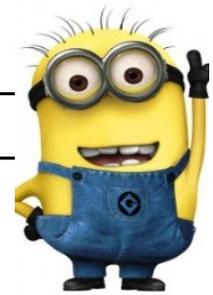




# RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

## Menu de Septembre 2025



LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENREDI 05
Tomates bio, fêta, vinaigrette Sauté de veau/ riz pilaf Fromage blanc	Feuilleté au fromage Curry de légumes Salade verte Fruit de saison	Melon Steak haché Purée de pommes de terre Crème vanille	Concombre Gratin de poisson Haricots verts Fruit de saison
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENREDI 12
Carottes râpées Poulet à la moutarde à l'estragon et champignons Coquillettes Fruit de saison	Betteraves Lasagne de légumes Salade verte Yaourt	Macédoine Chipolatas - Lentilles Fruits	Taboulé libanais Cabillaud- Courgettes Tarte aux pommes
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENREDI 19
Concombres à la crème Emincé de bœuf Semoule Gâteau au chocolat	Salade aux croûtons Omelette au fromage Pommes de terres sautées Fruits de saison	Tomates Escalope de dinde Ratatouille Glace vanille	Carottes râpées Poisson pané Poêlée de légumes Fromage blanc
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENREDI 26
Salade de pois chiches, œufs, échalotte, tomates Hauts de cuisse de poulet/Haricots verts Gâteau au chocolat	Salade coleslaw Quiche aux légumes Salade verte Yaourt au chocolat	Radis beurre Côtes de porc/Gratin de choux-fleurs béchamel Fruits	Pâté de campagne Dos de colin Epinards/Pommes de terre Compote de pommes
LUNDI 29	MARDI 30	<p>Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique.</p> <p>Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts. Le fond orange indique repas végétarien. Le rouge indique les légumes secs 2x/mois. Le vert indique les produits certifiés bio.</p>	
Œuf dur- Mayonnaise Sauté de porc aux olives Carottes vichy Crème au chocolat	Crêpe au fromage Hachis parmentier de légumes Salade Fruits		

2025

Label Ecocert «En Cuisine»  
NIVEAU 2

S'engager pour une restauration collective durable «bio-locale-saine»  
www.labelecocert.com