



MAIRIE DE SAINT LOUIS DE MONTFERRAND

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 29 septembre au 31 octobre 2025



	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOUT	Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité	Du 27 au 31 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutard Haricots-verts Camembert Yaourt à la fraise pain + chocolat		Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Flan au caramel pain + confiture		Les pays d'Alsie	Chou blanc-pommes-curry Sauté de porc à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison pain + pate à tartiner		<u>Centre de Loisirs</u> Potage de légumes Quiche Alsacienne Salade mêlée Emmental Fruit frais de saison pain + laitage		<u>Centre de Loisirs</u> Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Assortiment de fromages Crème dessert à la vanille pain + miel	
MARDI	<u>Repas végétarien</u> Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison pain + laitage		<u>Repas végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda Fruit frais de saison pain + miel			Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Emmental Crème au jus d'ananas pain + fromage		Palmiers au pesto Poisson du jour au chorizo Brocolis au beurre lié Assortiment de fromages Pâtisserie du chef pain + pate à tartiner		Betteraves crues râpées Bœuf au pain d'épices Pâtes Brie Fruit frais de saison pain + confiture	
MERCREDI	Pastèque Croque-Monsieur Batavia Assortiment de fromages Glace pain + compote		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Carré Yaourt aromatisé pain + pate à tartiner			Bouillon vietnamien Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques Pâtisserie du chef		Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Camembert Yaourt aux fruits mixés Pâtisserie du chef		<u>Repas végétarien</u> Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Assortiment de fromages Fruit frais de saison pain + pate à tartiner	
JEUDI	Coleslaw Dos de colin sauce à l'orang Boulgour Brie Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		Betteraves-pommes-noix Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison pain + laitage			Chou chinois sauce soja Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo pain + laitage		<u>Repas végétarien</u> Batavia mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Assortiment de fromages Fruit frais de saison pain + laitage		Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Assortiment de fromages Fromage blanc confiture pain + laitage	
VENDREDI	Concombres à la crème Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef pain + confiture		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Coulommiers Fromage blanc sucré Pâtisserie du chef			Velouté aux lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison pain + chocolat		Tourin à la tomate Rougail saucisse Riz créol Edam Compote de pommes pain + miel		<u>Soupe Halloween</u> <u>Parmentier de poisson</u> <u>Aux patates-douces</u> <u>Mimolette</u> <u>Cake choco-orange</u> Pâtisserie du chef	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

