



Restauration Scolaire de Saint-Gervais

Menus des enfants SEPTEMBRE 2025

Mairie de St Gervais - Service scolaire – Tél : 04.50.47.78.79 <http://www.saintgervais.com>

LUNDI 01 *	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
 Tomate basilic	 Haricots verts vinaigrette	 Carottes râpées	Mâche	 Mortadelle
Carrés de seitan	 Emincé de boeuf	 Porc aux olives	 Haut de cuisse de poulet	 Filet de colin corn flakes
Poêlée provençale	 Gnocchis	 Courgettes	 Gratin de crozets au Comté	 Brocolis
 Tomme	 Yaourt nature bio	 Petit suisse	 Melon	 Camembert
 Flan	Pêche	Eclair		Raisin
LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12 * Menu Inde
 Radis	 Macédoine	 Iceberg	 Piémontaise	 Concombre façon raïta
Dinde à la forestière	 Sausisse de Toulouse	 Gratin de la mer	 Sauté d'agneau	 Dahl de lentilles
 Quinoa	 Ratatouille	 Ebly	 Poêlée de légumes bio	 Riz
 Yaourt nature	 Rondelé bio	 St Nectaire	 Ossau iraty	 Fromage blanc bio
 Prunes	 Crème vanille	 Compote de saison	 Choco trésor	 Dés de mangue
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18 *	VENDREDI 19
 Pâté croute	 Tomate vinaigrette	 Salade composée	 Celeri rémoulade	 Salade de pépinites ou coquillettes
 Emincé de porc aux oignons	 Lasagne au saumon	 Poulet au citron	 Pois chiche, semoule	 Boeuf
 Chou fleur		 Haricots beurre	 aux légumes couscous	 Carottes
 Chavroux	 St Paulin	 Yaourt nature	 Abondance	 Buche de chèvre
 Poire	 Pastèque	 Douceur d'abricots	 Ananas	 Nectarine
LUNDI 22	MARDI 23 *	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
 Sardine	 Concombre ciboulette	 Letteraves vinaigrette	 Jeunes pousses	 Salade verte
 Veau marengo	 Nuggets végétaux	 Sauté de porc aux figues	 Filet de poisson meunière	 Dinde à la moutarde
 Riz	 Poêlée primeur	 Flageolets	 Dés de potiron	 Pommes de terre campagnardes
 Brie	 Smoothie maison fruits rouges	 Cantal	 Carré frais	 Petit suisse
 Liégeois		 Raisin	 Tarte aux pommes	 Compote de saison
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10 *	VENDREDI 03/10
 Pâté de campagne	 Chou râpé aux noix	 Radis	 Brocolis vinaigrette	 Carottes râpées
 Poulet rôti	 Sauté de boeuf	 Dos de cabillaud	 Tortellini aux 4 fromages	 Paupiette
 Courgettes	 Polenta	 Légumes grillés bio		 Epinards
 Chaource	 Beaufort	 Fromage blanc	 Yaourt nature	 Fromage des Pyrénées
 Salade de fruits au sirop	 Prunes	 Pâtisserie	 Fruit de saison	 Miroir framboise

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Les menus sont proposés par une diététicienne.

* Produit à base de protéine végétale (1 menu par semaine d'ici 2022)

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 Produits d'Origine Locale

 **Produit durable** (AOP AOC IGP CCP écolabel pêche durable label rouge etc)