

Menus du 01 septembre au 17 Octobre 2025

RESTAURANT SCOLAIRE TERRE DE PICARDIE

PRODUIT BIO



Vendredi Italie le 26 septembre

PRODUIT LABELLISE



Jeudi Portugal le 16 octobre

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AU BASILIC		PÂTÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE CORNICHONS/ OEUF DUR MAYONNAISE	
CORDON BLEU/ PANE VEGETAL AU FROMAGE	OMELETTE BIO	SAUCISSE DE STRASBOURG/ ROULE VEGETALE	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AUX OLIVES	PAUPIETTE DE VEAU/ PAVE DE MERLU MSC SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE
COQUILLETES BIO/ KETCHUP	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	BLE AUX PETITS LEGUMES
CARRE LIGUEIL		TOMME NOIRE IGP		VERRE DE LAIT BIO
COMPOTE FRAISE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCO NOISETTE

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
	TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE		TARTE AU FROMAGE	
BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	POISSON BLANC MSC MEUNIÈRE CITRON	ROTI DE DINDE/ COLIN MSC SAUCE MOUTARDE	ESCALOPE DE PORC SAVEUR EN OR/ MERLU MSC SAUCE AU MIEL ET AUX ÉPICES	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETALES SAUCE À LA LOMBARDE
PENNE BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR CE2/ POMMES DE TERRE REGIONALES	PETITS POIS/ CAROTTES AU JUS	RIZ BIO	FRITES
CAMEMBERT BIO		EDAM BIO		EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON	DONUT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT REGIONALE A LA VANILLE

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'AIL		TZATZIKI SUR TOAST
SAUCISSE DE PORC CE2/ ROULE VEGETALE	PASTASOTTO AUX COURGETTES FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SAUTE DE POULET/ MERLU MSC SAUCE FAÇON COUSCOUS	STEAK HACHE/ GALETTE VEGETALE SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE CRÈME
LENTILLES BIO AU JUS		SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL/ POMMES DE TERRE
	VACHE PICON		PETIT MOULE	
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CAKE À LA VANILLE DU CHEF
		Vendredi "ITALIE"		

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
TABOULÉ (SEMOULE BIO) ESTIVAL		BROCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC
EMINCE DE DINDE FR/ BOULETTES VEGETALES SAUCE AUX CHAMIGNONS	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE	RÔTI DE PORC ISSU DE PORC LABEL ROUGE/ COLIN MSC SAUCE AU THYM	PARMENTIER DE CAROTTES À L'ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO	BOGNAISE AU BOEUF/ BOLOGNAISE VEGETALE
CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ/ POMMES DE TERRE REGIONALES	RIZ BIO	POMMES RISSOLEES		TORTIS BIO
	YAOURT SUCRE REGIONAL		BUCHETTE LAIT MÉLANGE	
FRUIT DE SAISON	BISCUIT	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FIGUE	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
			ROSETTE CORNICHONS / RILLETES DE THON	PIZZA AU CHÈVRE ET BUTTERNUT BIO REGIONAL
CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHE	JAMBON BLANC ISSU DE PORC LABEL ROUGE/ POISSON AU FOUR	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI FR SAUCE AU JUS/ GALETTE VEGETARIENNE	PAUPIETTE DE VEAU/ ROULE VEGETALE SAUCE CHASSEUR	PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE DIEPPOISE
SEMOULE BIO	COQUILLETES BIO	HARICOTS BEURRE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	RIZ BIO
TOMME NOIRE IGP	PETIT MOULÉ NATURE	BRIE		
BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL DU CHEF	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO	FRUIT DE SAISON

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
	CAROTTES RÂPÉES BIO REGIONALES VINAIGRETTE AU CURRY		POTAGE DE POTIRON BIO REGIONAL	
RÔTI DE DINDE/ COLIN MSC SAUCE BERCY		SAUTÉ DE PORC SAVEUR EN OR/ LIEU NOIR MSC SAUCE CHARCUTIÈRE	BOLOGNAISE AU BOEUF/ BOLOGNAISE VEGETARIENNE	FILET DE POISSON PANÉ MSC
BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE À TARTIFLETTE		FUSILLIS BIO	EPINARDS/ POMMES DE TERRE REGIONALES BÉCHAMEL
PETIT MOULE		BROCOLIS À L'AIL		VERRE DE LAIT BIO
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
	CELERI RAPE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES		ACCRAS DE MORUE	
EMINÉ DE CUISSE DE POULET/ COLIN MSC SAUCE AU CUMIN	FILET DE SAUMON MSC SAUCE AU CITRON	BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE PAPRIKA	FEIJOADA/ FEIJOADA VEGETARIENNE	NUGGETS
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	SPAGHETTI	SEMOULE BIO	RIZ BIO PILAF	FRITES/ KETCHUP
EDAM BIO		CARRÉ LIGUEIL		YAOURT SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ REGIONAL	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA	FRUIT DE SAISON