

# Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025



Sobrie Restauration

## RESTAURATION SCOLAIRE ET PÉRISCOLAIRE DE LA VILLE D'ESCAUDŒUVRES

	Du 1er au 5 Septembre	Du 8 au 12 Septembre	Du 15 au 19 Septembre	Du 22 au 26 Septembre	Du 29/09 au 3 Octobre	Du 6 au 10 Octobre	Du 13 au 17 Octobre "Les Fromages"
<b>LUNDI</b>	<b>Betteraves rouges</b> <b>Tortellini provençale</b> <b>Emmental râpé</b> Biscuit <b>Fruit de saison</b> Melon	Macédoine Gratiné de poulet Coquillettes Biscuit <b>Brassé aux fruits</b>	Charcuterie <b>Poisson poêlé au beurre MSC</b> Boulgour Ratatouille Camembert Fruit de saison	Salade waldorf Croque veggie à la tomate Tortis Sauce Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b> <b>Dahl de lentilles</b> <b>Riz Sauce</b> Biscuit <b>Crème dessert vanille</b> <b>Carottes râpées HVE</b>	Salade esau Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	 <b>Soupe de courgettes à la vache qui rit</b> <b>Omelette au maroilles</b> <b>Pommes sautées</b> Salade Sauce Fruit de saison <b>Yaourt aromatisé</b>
<b>MARDI</b>	Goulash <b>Riz</b> Sauce Fromage Yaourt nature sucré	Salade de concombres Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	<b>Coleslaw</b> <b>Bolognaise végétale</b> <b>Spaghettis Emmental râpé</b> Biscuit <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Pastèque</b> Burger de bœuf Pommes noisettes Salade Fromage Nappé caramel	<b>Carottes râpées HVE</b> Cordon bleu Farfalles Sauce estragon Fruit de saison Yaourt brassé aux fruits	<b>Salade florida</b> <b>Lasagnes de légumes</b> Biscuit <b>Yaourt nature sucré</b>	Salade esau Rôti de porc au bleu (P) <b>Boulgour</b> Haricot beurre Sauce St Paulin Flan pâtissier
<b>MERCREDI</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Omelette</b> <b>Farfalles Sauce curry Emmental râpé</b> Biscuit <b>Compote</b> <b>Carottes râpées HVE</b>	Céleri rémoulade <b>Paëlla de poisson (MSC)</b> Sauce Biscuit Liégeois vanille	Concombres bulgare Fricadelle Pommes de terre Petits pois Sauce brune Fromage Fruit de saison	<b>Macédoine</b> Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Fromage Roulé à l'abricot	Salade de lingots Burger de bœuf à l'échalote Pommes de terre Tomato provençale Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Cœuf mayonnaise <b>Boulettes</b> <b>Semoule</b> Légumes tajine Fromage frais Salade de fruits	<b>Carottes râpées au gouda HVE</b> Escalope de poulet Tortis Sauce au camembert Biscuit Flan chocolat
<b>JEUDI</b>	<b>Carottes râpées HVE</b> Chipolatas (P) Taboulé Ketchup Fruit de saison Flan chocolat	Jus d'orange <b>Boulettes</b> <b>Semoule Légumes couscous</b> <b>Edam</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées HVE</b> Palette de porc à la diable (P) Purée Salade Vache picon Glace	<b>Salade de tomates</b> <b>Blanquette de volaille</b> <b>Riz Sauce</b> Fruit de saison <b>Liégeois chocolat</b>	Melon <b>Poisson au basilic MSC</b> Boulgour aux petits légumes Fromage Glace	Melon <b>Poisson au basilic MSC</b> Boulgour aux petits légumes Fromage Glace	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Fruit de saison
<b> VENDREDI</b>	Cœuf mayonnaise Parmentier de thon Salade Mimolette Glace	Pastèque Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Fruit de saison Gâteau basque	Melon Escalope de poulet Riz Sauce champignons Fromage Mousse au chocolat	Taboulé <b>Pépites de poisson MSC</b> Pommes de terre Gratin de courgettes Gouda Tarte aux pommes	Céliéri rémoulade Sauté de porc aux olives (P) Pommes sautées Haricots verts Carré président <b>Compote</b>	Céliéri rémoulade Sauté de porc aux olives (P) Pommes sautées Haricots verts Carré président <b>Compote</b>	Fruit de saison Salade de tomates mozzarella <b>Colin MSC</b> Riz Sauce fromage au camembert herbes Biscuit Fromage blanc nature sucré



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements