

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

		Menu du cheffe		Végétarien
Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Betteraves , Vinaigrette 🥚 Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Tomates , Vinaigrette 🍞 Friand au fromage 		<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Concombres , Vinaigrette 🌱 Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de riz aux poivrons 🌱 Courgettes râpées sauce rémoulade
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce crème 	<ul style="list-style-type: none"> Merguez , Jus à l'oriental Filet de merlu MSC , Sauce aux épices 		<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Saumonette MSC rôtie , Sauce aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Lasagnes végétales BIO, tomates et mozzarella 🌱 Raviolins au fromage et sauce tomate
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Penne HVE 🌱 Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Légumes couscous 🌱 Semoule HVE 		<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Frites 🌱 Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade verte
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages 🌱 Laitage
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Yaourt aux fruits 🌱 Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits de saison 🍩 Donut 		<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Clafoutis aux abricots du chef 🌱 Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruits de saison 🌱 Liégeois au chocolat du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

		Menu du cheffe	Végétarien	
Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons  Tomates mozzarella au pesto	 Salade de maïs , Vinaigrette  Melon		 Pastèque  Salade de pommes de terre et œuf dur	 Taboulé (semoule HVE) Crêpe au fromage , Vinaigrette
Sauté de poulet aux olives Filet de colin MSC en croûte d'herbes	Rôti de porc , Jus lié viande Brochette de poisson MSC pané		 Sauce aux 3 fromages  Chili de patates douces et haricots rouges	Colombo de colin MSC Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
 Haricots beurre persillés  Semoule HVE	 Boulgour tomate  Gratin de chou fleur		 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Brocolis aux oignons	 courgettes sautées à l'ail  Riz pilaf
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Yaourt aux fruits  Fruits de saison		 Cake au fromage blanc et fruits du chef  Fruits de saison	 Fruits de saison Crème dessert praliné

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

	Végétarien	Menu du cheffe	Thaïlande	
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Salade verte à l'emmental , Vinaigrette 		<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette thaï Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Toscane Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Nuggets à la volaille , Sauce ketchup Filet de colin MSC au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche aux courgettes, fromage frais et miel Falafels , Sauce blanche 		<ul style="list-style-type: none"> Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise Filet de lieu MSC , Sauce à la thaïlandaise 	<ul style="list-style-type: none"> Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
<ul style="list-style-type: none"> Frites Ratatouille 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Boulgour 		<ul style="list-style-type: none"> Poêlée chinoise du chef Nouilles chinoises 	<ul style="list-style-type: none"> Penne HVE Aubergines gratinées
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Coupe à la banane et au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert à la vanille Fruits de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Flan à la coco Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Végétarien	Menu du cheffe		
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Coleslaw 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mimosa Salade de coeur de blé à la tomate 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Concombres , Vinaigrette crémée 	<ul style="list-style-type: none"> Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre 	<ul style="list-style-type: none"> Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées Saucisse végétale au blé et pois 		<ul style="list-style-type: none"> Moussaka Filet de colin MSC , Sauce Napolitaine 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Pommes de terre vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Légumes tajine 		<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre persillés Tortis HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Glace à l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef 		<ul style="list-style-type: none"> Brookies Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

	Indien	Menu du cheffe	Végétarien	
Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Samoussas aux légumes Carottes Locales râpées , Vinaigrette a la carotte et au tandoori 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Céleri rave aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz mimolette Concombres sauce bulgare
<ul style="list-style-type: none"> Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet Tikka Masala Cari de colin MSC 		<ul style="list-style-type: none"> Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise de pois BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes Escalope de porc , sauce Dijonnaise
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pommes de terre Carottes aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de légumes aux pois chiches Riz pilaf 		<ul style="list-style-type: none"> Penne HVE Demi courgette rôtie au four aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur rôti à l'ail Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Salade de fruits exotiques 		<ul style="list-style-type: none"> Cake aux poires Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Mousse au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

		Menu du cheffe	Végétarien	
Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Euf dur BIO mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave sauce rémoulade Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
<ul style="list-style-type: none"> Cuisses de poulets à la texane Filet de hoki MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf à la tomate Moussaka de thon aux légumes 		<ul style="list-style-type: none"> Vol au vent végétarien Haricots blancs façon blanquette 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Escalope de dinde , Sauce crème
<ul style="list-style-type: none"> Frites Tomates à la provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Poêlée de courgettes et d'aubergines Coeur de blé 		<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Brocolis à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin d'épinard Pommes de terre au four
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Crème vanille et Oreo Fruits de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Cake marbré au chocolat du chef Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Végétarien		Menu du chef	Halloween	
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Crêpe aux champignons  Carottes Locales râpées, Vinaigrette	 Radis, Beurre Pâté de campagne		Œuf dur mayonnaise  Betteraves BIO au maïs	 Salade batavia aux noix et carottes  Macédoine aux légumes à l'échalote
 Chili sin carne pois BIO  Boulettes de blé façon thai	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Omelette au cheddar		Sauté de bœuf aux olives Colin MSC meunière, Sauce au citron	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Cordon bleu de dinde
 Riz pilaf  Petits pois aux oignons	 Coeur de blé  Potimarron rôti		 Doigt de sorcière aux amandes  Penne HVE	 Haricots verts à l'ail  Semoule HVE
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits de saison  Yaourt aromatisé	 Flan au caramel  Fruits de saison		 Fruits de saison  Cookie du chef	 Fruits de saison  Compote de pommes VER du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.