

Restaurant scolaire de Pavie - Septembre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

du 01/09 au 05/09	Melon Cordon bleu *3 Potatoes Fromage *3 Glace *3	Œuf dur mayonnaise *2 Chili de légumes Riz sauvage Fromage *3 Fruit	Salade et radis *11 Poisson à la moutarde *11 Duo de choux Yaourt nature *3 Fruit	Quiche *2/3 Pilons de poulet Boulgour Fromage blanc *3 Fruit	½ tomate au thon *13/2 Sauté de bœuf Pommes vapeur Fromage *3 Raisin
du 08/09 au 12/09	COUSCOUS ROYAL Semoule Légumes Poulet Fruits secs	Carottes râpées *11 Escalope de porc Petits pois carottes Fromage *3 Fruit	Salade de lentilles Tarte aux légumes du soleil Blé Fromage *3 Fruit	Salade de haricots *11 Blanquette de langue *3 Riz Fromage *3 Fondant au chocolat *3	Salade verte fromagère et croutons *3/11 Lasagnes à la bolognaise Fromage *3 Fruit
du 15/09 au 19/09	Céleri rémoulade *2/3/11 Sauté de volaille à l'orientale Blé Fromage *3 Fruit	Crêpe au fromage *3 Poisson à la crème *3/2 Purée de panais *3/2 Lassi à la mangue *3	Jambon / beurre *3 Steak haché de veau Gratin de courgettes *3 Fromage (Babybel) *3 Far breton *3/2	LE GOÛT Tartelette aux légumes Ecrasé de pommes de terre Tournedos de canard Fromage *3 Pavlova fruits rouges *3	Carottes râpées *11 Dahl de légumes *3 Semoule Fromage *3 Salade de fruits
du 22/09 au 26/09	Salade Coleslaw *3/11 Tagliatelles Carbonara *2/3 Fromage blanc *3 Fruit	Verrine de betterave *3 Poisson meunière *13 Duo de carottes Fromage *3 Fruit	Salade verte et fruits secs *11 Roti de porc Navets au miel Compote liégeoise	Feuilleté au fromage *3 Steak de soja *6 Semoule Fromage *3 Fruit	Salade de pois chiche *11 Bœuf à la guardian Pomme de terre vapeur Tarte normande *
du 29/09 au 03/10	Sardines *13 Poisson meunière *13 Carottes Yaourt nature *3 Fruit	Salade de riz *11 Tarte fromagère *11/2 Salade verte Fromage *3 Flan pâtissier	Chou rouge *11 Escalope de volaille Haricots verts Liégeois	Carottes et céleri *11/10 Risotto Steak haché Fromage *3 Roulé à la confiture	Tarte aux poireaux *2/3 Steak Haricots verts Fromage *3 Fruit



ALLERGENES

1 gluten	6 soja	11 moutarde
2 œuf	7 lentille	12 crustacés
3 lait	8 sésame	13 poisson
4 arachide	9 lupin	14 mollusques
5 fruit à coque	10 céleri	15 sulfites



Agriculture bio

Produits locaux

S

Fabriqués à partir de produits bruts

Menu végétarien



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"
Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments