

## Menu du 1er Septembre au 17 Octobre 2025



LUNDI 01/09	MARDI 02/09	JEUDI 04/09 Menu végétarien	VENDREDI 05/09 Menu bio
Tomate & macédoine Saucisse knack <b>IGP</b> Frites Fromage frais aux fruits	Salade frisée au chèvre Emincé de porc <b>LR</b> au curry Riz basmati Salade de <b>fruits</b> frais	Melon Brandade de poisson <b>MSC</b> (pommes de terre) <b>salade verte</b> Crème dessert chocolat	Carottes <b>bio</b> râpées Spaghetti <b>bio</b> à la bolognaise (bœuf <b>VF bio</b> ) Yaourt nature sucré <b>bio</b>
LUNDI 08/09	MARDI 09/09	JEUDI 11/09 Menu végétarien	VENDREDI 12/09 Menu bio
Surimi à la parisienne Piccatas de poulet <b>VF</b> Kebab Frites Petit pot de crème glacée	Tomate à la feta <b>IGP</b> Navarin d'agneau Flageolets verts Semoule Liégeois laitier	Chou blanc aux raisins secs Poisson meunière <b>MSC</b> Garniture florentine (épinards/pommes de terre) Purée de fruits	Crudités <b>bio</b> Daube de bœuf <b>VF bio</b> à l'ancienne Coquillettes <b>bio</b> Fromage blanc sucré <b>bio</b>
LUNDI 15/09 Menu bio	MARDI 16/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09 Menu végétarien
Céleri <b>bio</b> rémoulade Hachis parmentier végétal <b>bio</b> Laitue <b>bio</b> Fruit frais <b>bio</b>	Sardine & beurre Saucisse Chipolatas <b>BBC VF</b> Choux de Bruxelles Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	Pastèque Endive flamande Pommes de terre vapeur Donut au sucre	Quiche au fromage Poisson pané <b>MSC</b> Riz aux petits légumes Fruit frais
LUNDI 22/09	MARDI 23/09 Menu végétarien	JEUDI 25/09 Menu bio	VENDREDI 26/09
Saucisson à l'ail & beurre Emincé de poulet <b>VF</b> aux épices douces Semoule Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Gratin de pâtes aux légumes grillés & pesto Bâtonnet glacé	Potage à la courgette <b>bio</b> Rôti de porc <b>LR bio</b> Pomme de terre au four Sauce au fromage blanc <b>bio</b> Gâteau aux fruits <b>bio</b>	Fromage frais Blanquette de veau <b>VF</b> Riz Salade de fruits frais
LUNDI 29/09 Menu bio	MARDI 30/09	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10 Menu végétarien
Betteraves rouges <b>bio</b> Rôti de bœuf <b>bio</b> Frites <b>bio</b> Yaourt aromatisé <b>bio</b>	Abricot au thon Sauté de lapin <b>VF</b> aux salsifis à l'ail Purée de pommes de terre Barre glacée	Potage au potimarron Tartiflette (Reblochon <b>IGP</b> ) Jambon blanc Fruit frais	Coleslaw (chou/carotte) Cassolette de la mer (poisson <b>MSC</b> ) Riz Crème dessert <b>bio</b>
LUNDI 06/10 Menu bio	MARDI 07/10	JEUDI 09/10 Menu végétarien	VENDREDI 10/10
Couscous aux légumes <b>bio</b> (boulettes de bœuf <b>bio</b> & merguez) Fromage frais <b>bio</b> Fruit frais <b>bio</b>	Feuilleté au fromage Poisson pané <b>MSC</b> Carottes Vichy Yaourt aux fruits mixés	Chou rouge à l'aigre doux Cordon bleu végétarien Gratin dauphinois Eclair pâtissier	Nem au poulet & salade Sauté de porc <b>VF</b> à l'aigre doux Riz cantonais Coupe de fruits exotiques
LUNDI 13/10 Menu végétarien	MARDI 14/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
Taboulé aux pois chiches Gratin de pâtes aux légumes frais & au fromage frais fondu Fruit frais	Cassoulet toulousain (canard <b>VF</b> & saucisse de Toulouse <b>IGP</b> ) 1/8 camembert <b>AOP</b> Petit pot de crème glacée	Potage à la tomate Escalope de dinde à la viennoise Petits pois & carottes Flan nappé caramel	Crudités variées Penne aux 2 saumons <b>MSC</b> Petits suisses sucrés



Les produits de saison\* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.  
Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.  
Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.  
L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.

Site de la Ville : [www.ville-escaudain.fr](http://www.ville-escaudain.fr)

