

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE TROIS-PALIS



du 01 au 26 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 au 05 septembre	Betteraves échalotes	Pastèque	Chou-fleur aux noisettes	Melon
	Hachis parmentier de bœuf MAISON	Paëlla	Cuisse de poulet LOCALE sauce basquaise	Poisson sauce hollandaise
			Cœur de blé	Penne régate
	Yaourt nature sucré	Mimolette	Comté	Reblochon
	Yaourt aux fruits BIO	Glace	Compote de pomme	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
08 au 12 septembre	Salade de pomme fruit et thon	Pastèque / Melon	Salade verte et maïs	Pastèque
	Colombo de porc LOCAL	Omelette nature	Wings de poulet à la mexicaine	Filet de poisson sauce citronné
	Semoule	Poêlée ratatouille	Pâte Hélice LOCALES BIO	Céréales gourmandes BIO
	Brie	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Emmental
	Glace	Fruit de saison	Tiramisu MAISON	Petits suisses aromatisés
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
15 au 19 septembre	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Radis beurre	Salade de pâtes
	Chili con carne	Dos de poisson à l'huile d'olive	Couscous poulet – merguez	Chipolatas LOCALES
	Riz	Penne régate	Semoule et légumes de couscous	Haricot blanc
	Yaourt nature sucré	Fromage LOCAL	Cantal	Reblochon
	Fruit de saison	Glace	Abricot coulis de fruits rouges	Petits suisses aromatisés
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
22 au 26 septembre	Salade verte et croûtons	Betteraves et mimolette	Maquereau à la moutarde	Salade de chèvre
	Sauté de veau	Filet de poulet LOCALE sauce au curry	Steak - RAV Nouvelle-Aquitaine	Rôti de dinde et sauce
	Ecrasé de pomme de terre	Riz	Chou-fleur au jus	Haricots verts persillés BIO
	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Emmental
	Fruit de saison	Petits suisses	Fruit de saison	Fruit de saison