

RESTAURATION MUNICIPALE

LA SEYNE SUR MER



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2025

LUNDI 1 septembre	MARDI 2 septembre	MERCREDI 3 septembre	JEUDI 4 septembre	VENDREDI 5 septembre
				<i>végétarien</i>
Salade de betteraves	salade de lentilles	Melon	salade de tomate	Salade verte
Steak Haché <i>(viande française)</i>	Sauté de veau label rouge aux olives <i>(viande française)</i>	Rôti de dinde au jus <i>(viande française)</i>	Poisson meunière	Quiche au fromage maison
Pommes noisette	Petit pois Bio	Salade de coquillettes	Epinards à la crème	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage ail et fines herbes	Brie Bio à la coupe	yaourt
	Fruit de saison	Glace	Gateau marbré maison	Banane Bio
viande française	Agriculture Biologique	pain au chocolat	pêche durable	Label rouge



RESTAURATION MUNICIPALE

LA SEYNE SUR MER



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2025

LUNDI 8 septembre	MARDI 9 septembre	MERCREDI 10 septembre	JEUDI 11 septembre Végétarien	VENDREDI 12 septembre Végétarien
Melon	Salade de pois chiche	Salade de tomates	Salade de betteraves	Céleri rémoulade
Poisson pané (viande française)	Colombo volaille bleu blanc cœur (viande française)	Aiguillette du Poulet au curry froid	Roulé au fromage	Pâtes farfalles
Riz aux légumes	Purée de carottes	salade de pommes de terre	salade verte	Sauce tomate aux légumes et haricots rouges
yaourt nature	Gouda à la coupe Bio	Camembert	Fromage blanc au coulis fruits rouges	Emmental râpé
	Fruit de saison	Glace	Biscuit langue de chat	Fruit de saison
Agriculture Biologique	Fait maison	pain + confiture Label rouge	Indication Geo protégée	Pêche durable





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2025

LUNDI 15 septembre	MARDI 16 septembre	MERCREDI 17 septembre	JEUDI 18 septembre	VENDREDI 19 septembre
<i>végétarien</i>				
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Taboulé	Melon	Salade de tomate
capellettis frais epinards ricotta	Sauté de veau Label rouge	Saucisse de volaille bleu blanc coeur	Poisson sauce citron	Omelette
sauce fromagère	Riz pilaf IGP	Haricots verts persillés bio	Courgettes poêlées Bio	pommes de terre rissolées
Flan caramel	Brie	Yaourt nature	Carré présidents	Tomme noire IGP
Fruit de saison	Glace à l'eau	Banane	Tarte poire Bourdaloue	Fruit de saison

pain + chocolat

Agriculture Biologique



viande bleu blanc coeur



Fait maison



indication géographique protégée



Haute valeur environnementale CE2



Appellation Origine Protégée



pêche durable





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2025

LUNDI 22 septembre	MARDI 23 septembre	MERCREDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 25 septembre	VENDREDI 26 septembre
	<i>végétarien</i>			
Radis	Salade de blé	Pizza fromage	Rosette /jambon de dinde <i>(viande française)</i>	Salade de concombre et tomates
Gardianne de Taureau IGP <i>(viande française)</i>	Quenelles nature gratinées sauce aurore	Filet de poisson pané	Poulet rôti <i>(viande française)</i>	Salade de coquillettes
Riz de Camargue IGP	Brocolis persillés Bio	Ratatouille	Petits pois carottes	au surimi et poisson
Yaourt nature	Brie à la coupe	Tomme blanche	Carré président	Camembert
Fruit	Glace	Fruit de saison	Gâteau yaourt	Fruit de saison

pain + confiture

Agriculture Biologique



Fait maison



label rouge



Appellation Origine Protégée



Pêche durable





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

LUNDI 29 septembre	MARDI 30 septembre	MERCREDI 1 OCTOBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
				<i>Végétarien</i>
melon	Salade de pois chiche	Salade de tomates	Salade de concombre	Salade verte
Coucouis au poulet	Daube bœuf Bio (viande française)	Aiguillette de volaille (viande française)	Filet de colin meunière	Dahl de lentilles
Semoule	aux Carottes bicolores	Frites	Poêlée de légumes	Riz IGP
	St Paulin	Petit suisse	Edam à la coupe	yaourt aromatisé
Flan	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau marbré maison	Fruit

pain + chocolat

Agriculture Biologique



Fait maison



label rouge



Appellation Origine Protégée



Pêche durable

