



Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 1er ou 5 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON	MELON	SALADE DE RIZ IGP ET POIVRONS	CONCOMBRE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE (VIANDE HACHEE BIO)	TORTILLA POMMES DE TERRE AUX HERBES (OEUVS BIO)	CHIPOLATAS	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	HAUT DE CUISSÉ DE POULET ROTI AUX HERBES
TORTIS BIO	COURGETTES BRAISEES	LENTILLES BIO	TOMATE PROVENCALE	FRITES
BRIE	TOMME NOIRE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE BIO
GLACE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON





Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 8 au 12 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TABOULE (SEMOULE BIO)	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	RADIS ET BEURRE
SAUTE DE POULET AUX OLIVES	COLOMBO DE POISSON MSC	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE	PASTA PARTY SAUCE AUX PETITS POIS ET MOZZARELLA	ROUGAIL SAUCISSES
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES	POMMES DE TERRE SAUTEES	(COQUILLETTES BIO)	RIZ IGP
GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE BIO	FROMAGE	BLEU	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE

Bio

Label



Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 15 au 19 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE POMMES DE TERRE ET OEUVS DURS BIO	SAUCISSON A L'AIL	PASTEQUE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES
NUGGETS VEGETAUX SAUCE KETCHUP	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	ROTI DE PORC A LA POMME	 FRICASSEE DE POISSON MSC	BOEUF FACON BOURGUIGNON
 HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE	CAROTTES BRAISEES	 RIZ IGP	POMMES DE TERRE RISSOLEES
 CANTAL AOP	TOMME NOIRE	FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRE	 BRIE BIO
GLACE	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

 

 



Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 22 au 26 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	AUTOMNE			
Bio SALADE DE COQUILLETTES BIO SAUCE COCKTAIL	Bio BETTERAVES BIO AU BLEU ET AUX NOIX	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON	TOAST AU CHEVRE
FILET DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	Bio HACHIS PARMENTIER A LA PATADE DOUCE (VIANDE HACHEE BIO)	JAMBON BLANC	BOULETTES VEGETALES SAUCE ORIENTALE	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES
Bio PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE	POTATOES AU PAPRIKA	Bio SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES
PETIT SUISSE NATURE	MIMOLETTE	FROMAGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRES	CREME DESSERT CARAMEL	SALADE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE

Bio **Bio**



Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 29 septembre au 3 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOMATE VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO)	RILLETTES ET CORNICHONS	SALADE DE RIZ IGP MIMOLETTE	CAROTTES BIO RAPEES
SAUTE DE PORC AU CURRY	SAUTE DE DINDE	PIZZA AU FROMAGE	GRATIN DE POISSON MSC	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES
POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS BIO A L'ETUVEE	SALADE VERTE	CHOU FLEUR BIO ROTI A L'AIL	
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	FROMAGE DE CHEVRE	FROMAGE
POMME CUITE CARAMELISEE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

Bio Bio

Label



Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 6 au 10 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS ROSE ET BEURRE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	LE GRAND REPAS 	SALADE DE PERLES MIMOLETTE
STEAK HACHE AU VEAU	DAHL DE LENTILLES BIO 	LASAGNES BOLOGNAISE (VIANDE HACHEE BIO) 	DECLINAISON DE COURGE ET OEUFS PARFAIT 	POISSON MEUNIERE
FRITES	RIZ IGP 	SALADE VERTE	LEGUMES / RIZ	EPINARDS BIO A LA CREME 
BRIE	YAOURT SUCRE BIO 	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC CONFITURE	PANNEQUET AUX POMMES CARAMEL BEURRE SALE	CREME VANILLE

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 13 au 17 octobre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RDG 2025: Semaine sens dessus dessous

SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	ILE FLOTTANTE ET SON CREMEUX A LA CAROTTE	SALADE MEXICAINE	<i>Repas Halloween</i> VELOUTE DE BUTTERNUT	CHOU A LA CREME SALE AU JAMBON
CHILI SIN CARNE	AIGUILLETTES DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE	JAMBON BRAISE	 <i>SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES</i>	 FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
 RIZ IGP PILAF	 BOULGHOUR BIO	 CLAFOUTIS AU BROCOLI BIO	 <i>CAROTTES BRAISEES</i>	 HARICOTS VERTS BIO A L'ETUVEE
BUCHE MI-CHEVRE	YAOURT SUCRE	FROMAGE	 <i>MIMOLETTE</i>	FROMAGE
TABOULE SUCRE POMME POIRE ET AMANDES TORREFIEES	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL	 <i>DESSERT D'HALLOWEEN</i>	FRUIT DE SAISON

Bio 

Label 