








Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 1er au 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 (OEUFS BIO)	CHIPOLATAS	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	HAUT DE CUISSE 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







Bio 

Label 



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	POEELE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES	POMMES DE TERRE SAUTEES	 (COQUILLETES BIO)	 RIZ IGP
GOUDA	 FROMAGE BLANC NATURE BIO	FROMAGE	BLEU	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE





Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 15 au 19 septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE POMMES DE TERRE ET OEUFS 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
	<i>AUTOMNE</i>			
 SALADE DE COQUILLETTES BIO SAUCE COCKTAIL	 BETTERAVES BIO AU BLEU ET AUX NOIX	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON	TOAST AU CHEVRE
FILET DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	 HACHIS PARMENTIER A LA PATATE DOUCE (VIANDE HACHEE BIO)	JAMBON BLANC	BOULETTES VEGETALES SAUCE ORIENTALE	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES
 PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE	POTATOES AU PAPRIKA	 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 



Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte

Menus semaine du 29 septembre au 3 octobre








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOMATE VINAIGRETTE	 TABOULE (SEMOULE BIO)	RILLETES 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





Restaurant Scolaire de Cérans-Foulletourte










Menus semaine du 6 au 10 octobre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE GRAND REPAS	
RADIS ROSE ET BEURRE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	 DECLINAISON DE COURGE ET OEUF PARFAIT	SALADE DE PERLES MIMOLETTE
STEAK HACHE AU VEAU	 DAHL DE LENTILLES BIO	 LASAGNES BOLOGNAISE (VIANDE HACHEE BIO)	BLANQUETTE DE POULET DE LOUE	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



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	Repas Halloween VELOUTE DE BUTTERNUT	CHOU A LA CREME SALE AU JAMBON
CHILI SIN CARNE	AIGUILLETES DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE	JAMBON BRAISE	 SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	 FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
 RIZ IGP PILAF	 BOULGHOUR BIO	 CLAFOUTIS AU BROCOLI BIO	 CAROTTES BRAISEES	 HARICOTS VERTS BIO A L'ETUVEE
BUCHE MI-CHEVRE	YAOURT SUCRE	FROMAGE	 MIMOLETTE	FROMAGE
TABOULE SUCRE POMME POIRE ET AMANDES TORREFIEES	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL	 DESSERT D'HALLOWEEN	FRUIT DE SAISON

Bio Bio

Label 