



# Menus du 1<sup>er</sup> sept. au 17 oct. 2025

École Marie Curie et Danièle Gouze-Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».



lundi 1 <sup>er</sup> sept.	mardi 2 sept.	jeudi 4 sept.	vendredi 5 sept.
Salade de haricots verts 🍴 Cuisse de poulet rôti Pâtes Fromage blanc Fruit de saison 🍴	Salade de concombre 🍴 Parmentier de lentilles Comté 🍴 Compote de fruits 🍴	Salade de riz Sauté de porc Poêlée de courgettes Cantal 🍴 Fruit de saison 🍴	Carottes râpées 🍴 Poisson selon arrivage Épinards à la crème Emmental Crumble aux fruits

lundi 8 sept.	mardi 9 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
Salade de pâtes, emmental et œufs Sauté de veau au citron Ratatouille maison Fruit de saison 🍴	Salade de chou blanc et lardons Poisson selon arrivage Poêlée de chou-fleur Tomme 🍴 Riz au lait	Salade de tomates et olives Couscous végétarien semoule Saint-Nectaire 🍴 Pêches rôties 🍴	Feuilletés au fromage Bœuf à la provençale Riz pilaf Yaourt Fruit de saison 🍴

lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
Salade verte et croûtons Brandade de poisson Yaourt Fruit de saison 🍴	Coleslaw Quiche des cheffes Camembert Chouquettes	Macédoine de légumes Émincé de poulet à la crème Chou braisé Emmental Fruit de saison 🍴	Salade de lentille et fêta Merguez d'agneau Purée de patate douce Compote de fruits 🍴

<b>lundi 22 sept.</b>	<b>mardi 23 sept.</b>	<b>jeudi 25 sept.</b>	<b>vendredi 26 sept.</b>
Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux olives Ebly Crémeux de Bourgogne 🍷🍷 Clafoutis aux prunes 🍷🍷	Carottes râpées 🍷🍷 Rôti de veau et son jus Petits pois Comté 🍷🍷 Compote de fruits 🍷🍷	Salade mexicaine Croque au fromage Salade verte 🍷🍷 Yaourt Fruit de saison 🍷🍷	Betteraves rouges 🍷🍷 Poisson selon arrivage Gratin de courgettes et fromage râpé Fruit de saison 🍷🍷

<b>lundi 29 sept.</b>	<b>mardi 30 sept.</b>	<b>jeudi 2 oct.</b>	<b>vendredi 3 oct.</b>
Chou-fleur en salade 🍷🍷 Quenelles à la sauce tomate Riz basmati Yaourt Fruit de saison 🍷🍷	Radis au beurre 🍷🍷 Nuggets de poulets Pâtes Brie Compote de fruits 🍷🍷	Concombres à la crème Poisson selon arrivage Purée de carottes Gâteau au chocolat	Salade de pois chiches Rôti de porc à la moutarde Haricots verts Saint-Nectaire 🍷🍷 Fruit de saison 🍷🍷

<b>lundi 6 oct.</b>	<b>mardi 7 oct.</b>	<b>jeudi 9 oct.</b>	<b>vendredi 10 oct.</b>
Salade de chou rouge 🍷🍷 Poisson selon arrivage Riz pilaf aux légumes Cantal Compote de fruits 🍷🍷	Coleslaw Saucisse de morteau 🍷🍷 Lentilles Fromage blanc Cookies	Salade piémontaise Bœuf braisé aux carottes Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade de boulgour Lasagnes courgettes et chèvre Haricots verts Emmental Fruit de saison

<b>lundi 13 oct.</b>	<b>mardi 14 oct.</b>	<b>jeudi 16 oct.</b>	<b>vendredi 17 oct.</b>
Rillettes de thon Blanquette de volaille Semoule Tartine de Saint-Morêt Fruit de saison 🍷🍷	Méli-mélo de crudités 🍷🍷 Poisson selon arrivage Pommes de terre vapeur Gâteau à la pistache	Salade verte 🍷🍷 Burger maison Potatoes Compote de fruits 🍷🍷	<b>Menu anti-gaspi</b>

**Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.**

*Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Quelques-uns de nos partenaires : boulangerie de l'Abbaye, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍷 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO