

Le Pontet



Vaucluse



RESTAURANT SCOLAIRE - LE PONTET

MENUS DE SEPTEMBRE 2026

	Du 01/09 au 04/09	Du 07/09 au 11/09	Du 14/09 au 18/09
L U N D I		Betterave vinaigrette 12 Cordon bleu de volaille 4567 Courgettes à la crème 5 Tarte normande 45612	Sardines beurre 35 Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule 56 Crème dessert chocolat 5
M A R D I	<i>Menu Végétarien</i> Pois chiches vinaigrette 12 Tortellonis à la crème 1678913 Cocktail de fruits/Biscuit	<i>Menu Végétarien</i> Haricots verts/thon 123 Omelette aux herbes 4 Carottes Vichy 5 Camembert Bio 5 Fruit de saison	<i>Menu Végétarien</i> Concombre/Feta/mais 125 Gratin de crozets à la courgette Et tomme de Savoie 5610 Crêpe au sucre 456
M E R C R E D I	Feuilleté au fromage 456910 Steak haché grillé Petits pois au jus 146789 Liégeois chocolat	Tomates mozzarella 125 Emincé de dinde à la basquaise 568 Riz basmati Bio Yaourt aux fruits 5	Salade verte 12 Escalope de poulet Pommes noisette 5 Babybel 5
J E U D I	Concombre mais 12 Cuisse de poulet rôtie Duo d'haricots persillés 1268 Camembert Bio 5 Raisin Bio	Menu à thème Crème de champignon 2568910 Quenelle de volaille sauce forestière 3456789 Poêlée de légumes 7 Fourme d'Ambert AOP 5 Bavaois au cacao 4569	Tomates/thon vinaigrette 123 Daube provençale 2 Spaghettis beurre/parmesan 56 Fruit
V E N D R E D I	Tomates/Feta/mais 125 Parmentier de poissons 135 Yaourt citron Bio 5	Taboulé maison 12 Filet meunière 36 Gnocchis à la tomate 1267 Yaourt nature sucré Bio 5	Choux-fleur vinaigrette 124 Dos de colin 3 Epinards béchamel 56 Liégeois vanille 5

PAIN BIO

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE - LE PONTET

MENUS DE SEPTEMBRE 2026

	Du 21/09 au 25/09	Du 28/09 au 30/09	
LUNDI	Feuilleté au fromage Merguez grillée Petits pois au jus 7 Compote de pommes Bio	Endives et dés de fromage 1 2 5 Sauté de bœuf aux olives Pates penne au beurre Bio 5 6 Liégeois pomme/mangue 5	
MARDI	<i>Menu Végétarien</i> Macédoine mayonnaise Bio 1 2 4 Lasagnes tomate/mozza 4 5 6 Donut's au sucre 5 9 4 5 6 9	Carottes râpées 1 2 Steak de soja 4 6 7 Brocolis gratinés 4 5 6 Yaourt aux fruits 5	
MERCREDI	Salade verte 1 2 Escalope de dinde sauce forestière 1 3 4 5 7 Salsifis poêlés au beurre 1 2 7 8 Yaourt vanille Bio 5	Tomates/mais/thon 1 2 3 5 Tenders de poulet 2 4 5 6 7 8 1 2 Frites au four avec ketchup 1 6 7 8 Riz au lait vanille 5	
JEUDI	Salade mexicaine (haricots rouges) 1 2 Bavette d'aloyau Gratin d'aubergines 4 5 6 Crème anglaise/brownie 5 6 9 10		
VENDREDI	Tomates/mais 1 2 Bouchées à la reine de poisson 3 4 6 7 1 1 1 4 Haricots verts persillés 1 6 7 8 Flan caramel 5 6		

PAIN BIO

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

