



Menus scolaires - Ville de Cholet

Semaine du 02 au 06 septembre 2024

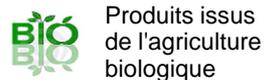
C'est la rentrée

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette 	Melon	Betteraves cubes/ Œuf dur vinaigrette 	Bruschetta au thon (rillettes de thon, pain complet tranché)
Plat protidique	Emincé de saumon Sauce tomate basilic	Steak haché de bœuf au jus 	Gratin de crozets au fromage à tartiflette	Blanquette de veau
Garnitures et accompagnements	Semoule 	Pommes de terre « smile »/ ketchup	Garniture de légumes (carottes, butternut, oignons) 	Haricots beurre
Produits laitiers	Fromage fondu Picon	Emmental 	Fromage blanc sucré 	St Nectaire 
Dessert	Dessert lacté saveur chocolat	Gâteau gourmandise aux fruits rouges (génoise, mousse au yaourt, fruits rouges)	Nectarine	Raisins blancs

Ces menus ne concernent pas les repas pris au CISPA (Ribou). Dans ce cas, veuillez prendre les renseignements auprès de l'enseignant de votre enfant.
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Légende :





Menus scolaires - Ville de Cholet

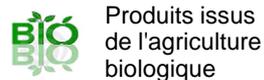
Semaine du 09 au 13 septembre 2024

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre bulgare et féta 	Salade de pommes de terre à la normande	Macédoine de légumes aux cœurs de palmiers 	Salade de tomates vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de dinde sauce aigre douce 	Omelette au fromage	Filet de merlu sauce armoricaine	Rôti de bœuf sauce barbecue 
Garnitures et accompagnements	Mélange de 5 céréales (blé, orge, seigle, avoine, graines de soja)	Epinards béchamel 	Pâtes « Fusilli » 	Purée de courgettes (courgette )
Produits laitiers	Edam 	Yaourt sucré 	Cantal 	Pont l'Evêque 
Dessert	Purée pomme poire 	Banane 	Pêche	Crème mousseline aux brisures d'Oréo

Ces menus ne concernent pas les repas pris au CISPA (Ribou). Dans ce cas, veuillez prendre les renseignements auprès de l'enseignant de votre enfant.
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Légende :





Menus scolaires - Ville de Cholet

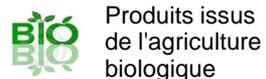
Semaine du 16 au 20 septembre 2024

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts 	Samoussas aux légumes et curry	Oufs durs mayonnaise	Melon
Plat protidique	Chipolatas de porc grillées	Emincé de dinde sauce crème 	Tajine végétarien (carotte, pois chiches, patate douce, olives, pulpe de tomate, épices à couscous) 	Filet de lieu sauce agrumes 
Garnitures et accompagnements	Lentilles vertes 	Duo de carottes Et salsifis 	Semoule 	Pommes de terre vapeur
Produits laitiers	Tomme de Pays 	Yaourt aromatisé citron 	Mimolette	Camembert 
Dessert	Prunes	Nectarine	Raisins noirs	Abricotier (clafoutis à l'abricot)

Ces menus ne concernent pas les repas pris au CISPA (Ribou). Dans ce cas, veuillez prendre les renseignements auprès de l'enseignant de votre enfant.
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Légende :





Menus scolaires - Ville de Cholet

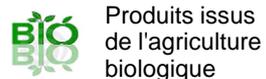
Semaine du 23 au 26 septembre 2024

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves cubes vinaigrette 	Carottes râpées sauce crème 	Pastèque	Taboulé (semoule, petits pois )
Plat protidique	Paleron de bœuf  Sauce charcutière	Gésiers de volaille sauce échalote	Saumonette  sauce nantaise	Tarte au poireau et chèvre (poireau )
Garnitures et accompagnements	Spaghetti Semi-complets 	Boullghour 	Purée de butternut (butternut )	*****
Produits laitiers	Emmental 	Camembert 	Fromage frais salé	Yaourt aromatisé vanille 
Dessert	Pomme 	Macédoine de pêche et poire	Gâteau moelleux au chocolat et lentilles (lentille verte )	Prunes

Ces menus ne concernent pas les repas pris au CISPA (Ribou). Dans ce cas, veuillez prendre les renseignements auprès de l'enseignant de votre enfant.
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Légende :





Menus scolaires - Ville de Cholet

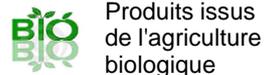
Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri râpé vinaigrette 	Salade de pâtes (pâtes, maïs, tomate basilic) 	Concombre à la crème 	Pâté de volaille cornichon
Plat protidique	Chili sin carne à l'égrené de pois (égrené de pois, ratatouille haricots rouges sauce tomate) 	Jambon grillé	Rôti de bœuf au jus 	Pizza au thon
Garnitures et accompagnements	Riz créole 	Gratin de chou-fleur (chou-fleur )	Frites au four	Haricots verts 
Produits laitiers	Yaourt sucré 	Suisse nature 	Fromage frais St Morêt	Coulommiers 
Dessert	Smoothie ananas	Poire 	Glace Cône vanille	Raisins blancs

Ces menus ne concernent pas les repas pris au CISPA (Ribou). Dans ce cas, veuillez prendre les renseignements auprès de l'enseignant de votre enfant.
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Légende :





Menus scolaires - Ville de Cholet

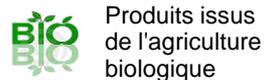
Semaine du 07 au 11 octobre 2024

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou blanc rémoulade 	Salade de quinoa 	Crêpes au fromage	Betteraves cubes au maïs 
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce stroganov 	<u>Parmentier de lentilles vertes à la purée de potimarron</u> (lentille verte, potimarron )	Lieu sauce duglérée 	Poulet rôti 
Garnitures et accompagnements	Coquillettes 	Salade verte	Julienne de légumes	Flageolets
Produits laitiers	Emmental 	Fromage fondu chèvre	Fromage blanc sucré 	St Paulin 
Dessert	Purée pomme abricot 	Orange	Banane 	Kiwi 

Ces menus ne concernent pas les repas pris au CISPA (Ribou). Dans ce cas, veuillez prendre les renseignements auprès de l'enseignant de votre enfant.
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Légende :





Menus scolaires - Ville de Cholet

Semaine du 14 au 18 octobre 2024 – *Découverte des épices*

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines (avec pain complet tranché)	Salade d'endives au surimi vinaigrette agrumes cannelle	Carottes râpées vinaigrette 	Panais rémoulade aux pommes
Plat protidique	Bœuf mode 	Rougail saucisses au poivre gris	Sauce pois chiches épinards tandoori	Filet de Cabillaud sauce citron 
Garnitures et accompagnements	Carottes rondelles au cumin 	Riz créole 	Pâtes « penne » 	Purée de brocolis à la noix de muscade 
Produits laitiers	Yaourt aromatisé fruits rouges 	Fromage fondu	Edam 	Crème anglaise
Dessert	Pomme 	Flan saveur vanille nappé caramel	Compote pomme potiron et cardamone	Cake au curcuma

Ces menus ne concernent pas les repas pris au CISPA (Ribou). Dans ce cas, veuillez prendre les renseignements auprès de l'enseignant de votre enfant.
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Légende :

