

# Menus du 1<sup>er</sup> Septembre au 17 Octobre 2025

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA NEUVILLE

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.  
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

1-sept.	2-sept.	4-sept.	5-sept.
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>
Légumes et pois chiches Bio à Orientale	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef) Riz Bio Haricots verts Bio	Concombres Bio au maïs vinaigrette Parmentier d'égrené végétal Bio (pommes de terre, lait Bio) Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
Semoule Bio	Pommes de terre cubes		
Vache qui rit Bio	Brocolis Bio à la béchamel		
Melon (HVE)	Mimolette Bio		
Prune Bio			
8-sept.	9-sept.	11-sept.	12-sept.
			<b>Repas Italien</b>
Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : beignets de calamars)	Salade verte Bio & vinaigrette	Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette basilic
Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Gouda Bio	Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande: boulettes végétariennes) Potatoes	Filet de saumon (MSC) sauce aurore Boulghour Bio Courgettes Bio à la Provençale	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes du chef)
Raisins Bio	Pastèque Bio	Fromage blanc Bio et confiture	Mousse du chef au chocolat blanc façon Straciatella
15-sept.	16-sept.	18-sept.	19-sept.
<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>	
Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) Riz Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Concombres Bio vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua
Saint Nectaire AOP	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio & sauce béchamel	Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio)	Pommes de terre cubes Chou fleur Bio à la béchamel
Compote fraîche pomme Bio du chef	Prune Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Melon HVE
		Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	
22-sept.	23-sept.	25-sept.	26-sept.
<b>Repas Végétarien</b>			
Carottes râpées Bio vinaigrette	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce à la moutarde (s/viande : beignets de calamars)	Tomates Bio vinaigrette persillée	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : omelette Bio du chef) Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale
Bolognaise de lentilles Bio	Boulghour Bio Haricots verts Bio Camembert Bio	Filet de lieu (MSC) sauce au citron	Saint Morêt Bio
Pennes Bio & râpé Bio		Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème Petits pois Bio	Courgettes Bio à la Provençale
Fromage blanc Bio et cassonade	Poire	Crème à la vanille du chef (lait Bio)	pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)

29-sept.	30-sept.	2-oct.	3-oct.
			<b>Repas Végétarien</b>
Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de saumon (MSC) sauce aux herbes	Velouté de courgettes Bio	Céleri râpé Bio rémoulade
Cœur de blé Bio	Pommes de terre	Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : nuggets de blé)	Galette végétarienne Bio du chef
Brocolis Bio béchamel	Epinards Bio à la béchamel	Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate	Semoule Bio & sauce tomate
Brie Bio	Mimolette Bio	Pommes de terre	
Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef	Prune Bio	Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
6-oct.	7-oct.	9-oct.	10-oct.
			<b>Repas Végétarien</b>
Carottes râpées Bio vinaigrette			Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Fusillis Bio façon Carbonara (lardons) (s/viande : Fusillis Bio au thon)	Filet de poisson pané (MSC)	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC))	Omelette fraîche Bio du chef sauce aux champignons
& emmental râpé Bio	Pommes de terre noisettes & ketchup	Riz Bio	Boulghour Bio
Raisins Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Petits pois Bio	Chou fleur Bio à la béchamel
	Edam Bio	Vache qui rit Bio	
	Banane Bio	Gâteau aux poires du chef (œuf, lait et farine Bio)	Mousse au chocolat du chef
13-oct.	14-oct.	16-oct.	17-oct.
	<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Portugais</b>
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Œufs durs Bio & mayonnaise		Accras de morue
Bœuf façon Marengo (s/viande : beignets de calamars)	Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère	Curry de carottes et de pois chiches Bio	Feijoada (saucisse, haricots rouges Bio, chorizo) (s/viande : haricots rouges Bio, tomates, poivrons)
Purée de pommes de terre au lait Bio	Epinards Bio à la béchamel	Semoule Bio	Riz Bio
		Gouda Bio	
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Prune Bio	Poire	Flan pâtissier du chef façon Pasteis de nata

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements