



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE		Salade de haricots verts	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates	Concombres vinaigrette	
PLAT		Nuggets végétariens	Sauté de boeuf à l'indienne		Pilons de poulet marinés	Carbonara de saumon	
ACCOMPAGNEMENT		Aubergines à la tomate	Riz blanc		Pommes de terre rissolées	Coquillettes	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Fruit de saison	Eclair		Salade de fruits	Crème caramel	



ECOLE LA SALLE
SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé	REPAS A THÈME 		Tomates au basilic	Quiche
PLAT	Haut de cuisse de poulet grillée			Hachis parmentier	Filet de merlu sauce aux crevettes
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille				Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Plateau de from			Plateau de fromages et laitages	
DESSERT	Fruit de saison			Fruit de saison	Gaufre au sucre



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE		Salade de pois chiches	Oeuf dur mayonnaise		Salade composée	Betteraves vinaigrette	
PLAT		Aiguillettes de volaille sauce forestière	Jambalaya à la saucisse		Gratin de macaronis au fromage	Poisson au curry et lait de coco	
ACCOMPAGNEMENT		Gratin de brocolis	Riz pilaf			Purée de patate douce	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Flan vanille	Fruit de saison		Ananas au sirop	Tarte aux pommes	



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE		Croisillon au fromage	Salade de haricots verts à l'échalote		Salade verte fromagère	Salade composée	
PLAT		Omelette aux fines herbes	Tajine de volaille		Lasagnes à la bolognaise	Nuggets de poisson sauce au curry	
ACCOMPAGNEMENT		Epinards à la crème	Semoule			Gratin de chou fleur	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Fruit de saison	Crème dessert		Fruit de saison	Beignet	



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE		Macédoine de légumes	Betteraves vinaigrette		Salade verte et croûtons	Carottes râpées	
PLAT		Pilons de poulet tex mex	Chili sin carne		Saucisse grillée	Gratin de poisson	
ACCOMPAGNEMENT		Pommes noisette	Riz blanc		Haricots blancs à la tomate	Brocolis fleurette	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Fruit de saison	Compote		Fromage blanc et coulis de fruits	Tarte croisillon abricot	