

Menus du 1er septembre au 16 octobre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE VILLE DE CREIL



PRODUIT BIO

PRODUIT LABELLISE

PAIN ANTI GASPI

Comme un dimanche le 25 septembre

Tous à table le 16 octobre

	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE AIL ET FINES HERBES	CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES VINAIGRETTE PERSILLEE	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE
	BOLOGNAISE DE BOEUF/ BOLOGNAISE VEGETARIENNE	SAUCISSE DE PORC/ CE2/ ROULE VEGETALE KETCHUP	CHILI SIN CARNE	POISSON BLANC MEUNIERE MSC/ CITRON
	COQUILLETES BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO	GRATIN DE COURGETTES
	EMMENTAL BIO RAPE	GOUDA BIO	PONT L'EVEQUE AOP	YAOURT NATURE
	CREME DESSERT A LA VANILLE (individuelle)	COMPOTE FRAICHE POMME BIO MURES	FRUIT DE SAISON	CAKE DU CHEF AUX PEPITES DE CHOCOLAT
	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	SALADE DE FUSILLIS BIO MERIDIONALE VINAIGRETTE A L'ANETH	PIZZA DU CHEF	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XERES
SAUTE DE PORC / COLIN D'ALASKA MSC SAUCE MERIDIONALE	OMELETTE DU CHEF MEA AU FROMAGE	EMINCE VEGETAL SAUCE A L'INDIENNE	DOS DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON	PAUPIETTE DE VEAU FRY PAVE DE MERLU MSC SAUCE AU JUS
SEMOULE BIO	PETITS POIS CEZ AU BOUILLON	CAROTTES CE2	POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLES	MELANGE DE BLE ET RATATOUILLE
YAOURT AROMATISE	COULOMMIERS	SUISSE SUCRE	VACHE QUI RIT BIO	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	RAISIN BLANC	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE FRAICHE POMME BIO VANILLE
	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	TOMATE VINAIGRETTE A L'AIL	CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES VINAIGRETTE	OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE	TZATZIKI/ TOAST
BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTE VEGETARIENNES SAUCE TOMATE	NUGGETS VEGETARIENS SAUCE BARBECUE	BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	EGRAINE VEGETAL DE POIS BIO A LA PROVENCALE	FILET DE LIMANDE MSC SAUCE A LA LOMBARDE
PENNE BIO	POMMES DE TERRE NOISETTES	GRATIN DE COURGETTES	RIZ BIO	CHOU FLEUR CE2/ POMMES DE TERRE
EMMENTAL BIO RAPE	CAMEMBERT BIO	BUCHETTE DE LAIT MELANGE	FROMAGE BLANC NATURE	VERRE DE LAIT BIO
FRUIT DE SAISON VER	CREME DESSERT CARAMEL	SEMOULE BIO AU LAIT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF A LA FLEUR D'ORANGER
Vendredi "comme un dimanche"				
	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
ACCRAS DE MORUE SAUCE CIBOULETTE	PATE' DE CAMPAGNE CE2 CORNICHO/ OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE PERLES MAIS POIVRONS VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE VERTE VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE
CURRY DE POIS CHICHE	FILET DE POISSON PANE MSC	DARFIN VEGETARIEN DU CHEF	JAMBON BLANC' ISSU DE PORC LR / THON MAYONNAISE	EMINCE DE CUISSE DE POULET ROTI / FILET DE COLIN MSC AUX HERBES DE PROVENCE
SEMOULE BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT	PETITS POIS CEZ AUX OIGNONS	COQUILLETES BIO	GRATIN DAUPHINOIS
TOMME BLANCHE	SAINT MORET BIO	TOMME NOIRE IGP	YAOURT REGIONAL SUCRE	CANTAL AOP
FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	RAISIN BLANC	BISCUIT	INVISIBLE AUX POMMES DU CHEF

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
MACEDOINE MAYONNAISE	PASTASOTTO AU BUTTERNUT ET FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE CIBOULETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BASILIC	CELERI RAPE SAUCE FAÇON REMOULADE	PIZZA AU BUTTERNUT DU CHEF
		PAVE DE MERLU MSC AU FOUR	BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE ITALIENNE	AGUILLETES DE POULET FRY FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY DOUX	ROTI DE PORC* (PORC LR)/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE DJONNAISE
		EPINARDS A LA VACHE QUI RIT	RIZ BIO	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES
EDAM BIO		COULOMMIERS	VACHE QUI RIT BIO	SAINT PAULIN	SUISSE SUCRE
FRUIT DE SAISON		DONUTS AU SUCRE	COMPOTE FRAICHE POMME BIO PRUNE	CREME DESSERT CHOCOLAT	RAISIN NOIR
	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
LENTILLES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	NUGGETS DE POULET PANE/ NUGGETS VEGETARIENS DE BLE KETCHUP	SALADE DE PERLES TOMATE ET MAIS VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES VERTS	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL	CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES VINAIGRETTE ORANGE
		ROULE VEGETALE SAUCE NIÇOISE	SAUTE DE PORC*/ FILET DE LIMANDE MSC SAUCE COLOMBO	SAUMON MSC SAUCE FAÇON CARBONARA	GRATIN DE GNOCCHIS AU FROMAGE
		PETITS POIS CEZ	SEMOULE BIO	FUSILLIS	
PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGE					
CANTAL AOP		CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE BIO	BUCHETTE DE LAIT MELANGE	YAOURT AROMATISE REGIONAL
FRUIT DE SAISON VER		LIEGEOIS VANILLE	ROCHER COCÔ DU CHEF	COMPOTE FRAICHE POMME BIO FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON BIO
			Vendredi, tous à table		
	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A L'AIL	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	SURIMI MAYONNAISE	TARTE DU CHEF A LA MIMOLETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	TARTINADE DE CAROTTES, CUMIN, AU FROMAGE FRAIS/ TOAST
		POISSON BLANC MEUNIERE MSC	SAUTE DE DINDE FRY SAUMON SAUCE AU JUS	DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO	PARMENTIER AL'EFFILOCHE DE CANARD/ PARMENTIER VEGETARIEN
		GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BECHAMEL	GRATIN DE POTIRON	RIZ BIO	
COQUILLETES BIO					
YAOURT NATURE		CARRE LIGUEIL	GOUDA BIO	TOMME NOIRE IGP	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON VER	FRUIT DE SAISON	GAUFRE DE BRUXELLES/ COULIS DE FRUITS ROUGES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements