



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 1er au 5 septembre 2025	Tomates locales et mozzarella Poisson meunière Epinards à la béchamel Boulgour bio Yaourt local au citron Moelleux au fromage blanc	Pizza soleillade Omelette Ratatouille et blé bio ★ Petit suisse nature bio Sucre bio (à part) Fruit frais	MENU VÉGÉTARIEN Salade fraîche locale et mimolette Boulettes de sarrasin Tajine de légumes Semoule bio Yaourt fondant au chocolat	REPAS DE RENTRÉE Jus de fruit local Concombre local à la crème Steak haché au jus Pommes de terre rissolées Yaourt brassé local à la fraise Compote de pomme	Salade de lentilles Colin MSC sauce fines herbes Poêlée rustique ★ Ortolan bio ★ Fruit frais bio
Semaine 37 Du 8 au 12 septembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pommes de terre locales Pané fromagé Butternut, petits pois, carottes locales ★ Camembert HVE Cocktail de fruits bio	Courgettes locales et maïs Sauté de veau à la basquaise Purée de pommes de terre locales Petits suisses aromatisés bio ★ Fruit frais bio	Carottes râpées bio Cabillaud sauce cantadou raifort Riz bio aux petits légumes Saint Paulin Brownie chocolat noisette	MENU DROM : GUADELOUPE Accras de morue sce aigre douce Sauté de poulet sauce colombo Purée de patate douce Fromage blanc nature local et sucre ★ Banane bio	Coleslaw (chou et carottes bio) Hoki sauce nantua Coquillettes complètes bio ★ Croc'lait bio Fruit frais local
Semaine 38 Du 15 au 19 septembre 2025	Concombre local à la crème Sauté de bœuf local sauce miroton Semoule bio ★ Brie bio Compote pommes/fraises	MENU VÉGÉTARIEN Œufs durs macédoine Raviolis aux légumes du soleil bio Sauce tomate Emmental râpé ★ Fruit frais bio	Salade de lentilles locales Omelette au fromage Courgettes locales à la provençale et pommes de terre locales Mini leerdamer Flanby	Tomates locales et dès de brebis Spicy de poulet OU pépites de poulet (maternels) Purée de pois cassés locaux ★ Rondelé bio Fruit frais local	MENU DES ENFANTS DE L'ÉCOLE ST MAURICE B Méli-mélo de betteraves rouges et carottes râpées bio Filet de saumon sauce crème aux herbes Brocolis bio persillés et riz bio Moelleux au chocolat et crème anglaise
Semaine 39 Du 22 au 26 septembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN Chou blanc local et pomme Vinaigrette à la moutarde Chili végétarien ★ Saint Bray bio Liegeois végétal au chocolat	Salade de perles aux légumes frais Filet de lieu sauce béchamel aux épices Purée de haricots verts Petits suisses au chocolat Fruit frais local	Pamplemousse bio et sucre Sauté de porc local sauce aux pruneaux OU pané fromager (sans porc) Flageolets et carottes locales Bûche du Pilat Compote pommes et poires locales	Céleri bio rémoulade Rôti de bœuf local au jus Pommes noisettes Ketchup Petit Louis tartine ★ Fruit frais bio	ANNIVERSAIRE Carottes râpées bio Potimentier aux deux poissons Yaourt à boire à la vanille Flan pâtissier

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011, les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusques. Nous vous invitons à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à la diététicienne au 03 22 97 12 42.

- Viandes de bœuf, poulet, porc, agneau et mouton issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
- Pain quotidiennement fabriqué à partir de farine bio et locale.
- Menus proposés maintenus sous réserve d'approvisionnement.

- La mention "local" signifie un approvisionnement à moins de 60 km autour d'Amiens
- La mention "bio" signifie que le produit est issu de l'agriculture biologique

Fait maison

- Produits dits SIQO (Signe officiel d'identification de la Qualité et de l'Origine) : MSC, AOP, AOC, label rouge, bleu blanc cœur...
- *Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40 Du 29 septembre au 3 octobre 2025	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse OU nuggets de blé (sans porc) Lentilles locales Yaourt bio au citron Fruit frais local	MENU VÉGÉTARIEN Coleslaw bio Boulettes de sarrazin Ratatouille et semoule bio Riz au lait	Tomates locales en vinaigrette Sauté de poulet BBC sauce forestière Pommes de terre locales persillées Ortolan bio Compote bio	Potage des hortillons (légumes locaux) Pavé de colin MSC sauce bretonne Macaronis bio Six de Savoie ★ Fruit frais bio	MENU DES ENFANTS DE L'ÉCOLE ST MAURICE B Salade de pommes de terre locales Sauté de boeuf local sauce bordelaise Carottes vapeur et riz bio Yaourt à boire aromatisé à la fraise Tarte aux pommes
Semaine 41 Du 6 au 10 octobre 2025	Radis bio et beurre bio Emincé de veau marengo Céréales méditerranéennes ★ Petit suisse bio nature Sucre bio (à part) Moelleux au chocolat (ind)	Brocolis bio mimosa Filet de Hoki sauce niçoise Pommes de terre boulangères Délice au camembert ★ Fruit frais bio	Potage de butternut bio à la vache qui rit Omelette sauce basquaise Frites Bonbel Flanby	MENU VÉGÉTARIEN Céleri local au curry Bolognaise végétarienne bio Tortis tricolores bio Emmental râpé Crème dessert au chocolat bio	Salade de riz bio Poisson pané Purée d'épinards Cantal AOP Fruit frais local
Semaine 42 Du 13 au 17 octobre 2025	SEMAINE DU GOÛT Potage au panais local et cantadou Pané tomate mozzarella Pommes de terre locales aux oignons et fines herbes ★ Yaourt brassé bio nature Sucre bio (à part) Fruit	SEMAINE DU GOÛT Carottes râpées locales Pavé de lieu sauce au fenouil Céréales gourmandes bio Tomme ★ Fruit frais bio	MENU VÉGÉTARIEN SEMAINE DU GOÛT Œuf dur sauce cocktail Quiche aux poireaux locaux Salade iceberg Chavroux Compote de pommes et poires locales	SEMAINE DU GOÛT Salade de tomates locales Steak haché sauce barbecue (Miel, oignons locaux, concentré de tomate) Purée de céleri local Galet de la Loire Cake à la carotte Duponette (carottes locales)	ANNIVERSAIRE SEMAINE DU GOÛT Tarte régal du potager Rôti de dinde sauce forestière (champignons locaux) Petits pois bio mijotés Yaourt bio local (fruits des bois)
Semaine 43 Du 20 au 24 octobre 2025 (Vacances scolaires)	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pépinettes à la provençale Hachis parmentier végétarien (égrené bio) Comté AOP Fruit frais bio	Roulé au fromage Emincé de bœuf sauce paprikade Butternut, pois maraîchers et carottes locales Fromage blanc local nature sucré Fruit frais local	Chou rouge bio aux pommes Poulet rôti local au jus Pommes de terre rissolées bio Ketchup Milkshake à la vanille	Potage d'endives locales et vache qui rit Pavé de merlu sauce citron Riz bio aux petits légumes Kiri Fruit frais	Laitue et maïs vinaigrette Escalope de porc sauce basquaise OU boulettes végétales (sans porc) Gratin de chou fleur et pommes de terre locales Brie bio Compote pomme fraise
Semaine 44 Du 27 au 31 octobre 2025 (Vacances scolaires)	Coleslaw bio Emincé de veau sauce tomate origan Coquillettes bio Saint Bricet Fruit frais local	Salade de perles Poisson meunière MSC Haricots verts bio persillés Vache qui rit bio Gâteau marbré	Pamplemousse bio et sucre Rôti de porc local sauce dijonnaise OU omelette (sans porc) Lentilles bio Saint Paulin Liégeois au chocolat	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves rouges Tortilla de pommes de terre Ratatouille Croc'lait bio Fruit frais bio	REPAS D'HALLOWEEN Potage de lentilles corail et carottes bio Quiche au potiron et salade iceberg Vinaigrette aux oignons rouges Gourde Mangue, orange, pomme Cookie bio

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011, les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusques. Nous vous invitons à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à la diététicienne au 03 22 97 12 42.

- Viandes de bœuf, poulet, porc, agneau et mouton issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
- Pain quotidiennement fabriqué à partir de farine bio et locale.
- Menus proposés maintenus sous réserve d'approvisionnement.

- La mention "local" signifie un approvisionnement à moins de 60 km autour d'Amiens
- La mention "bio" signifie que le produit est issu de l'agriculture biologique
- Fait maison

- Produits dits SICO (Signe officiel d'identification de la Qualité et de l'Origine) : MSC, AOP, AOC, label rouge, bleu blanc cœur...
- *Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles