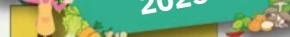




Menu scolaire SEPTEMBRE 2025



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

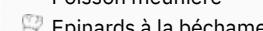
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

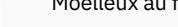
Vendredi



Poison meunière



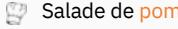
Epinards à la béchamel



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



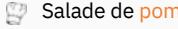
Ortolan bio



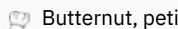
Fruit frais bio



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



Concombre local à la crème



Sauté de bœuf local sauce miroton



Semoule bio



* Brie bio



Compote pommes/fraises

MENU VÉGÉTARIEN

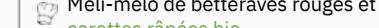
Œufs durs macédoine
Raviolis aux légumes du soleil bio
Sauce tomate
Emmental râpé
★ Fruit frais bio

Salade de lentilles locales
Omelette au fromage
Courgettes locales à la provençale et pommes de terre locales
Mini leerdamer
Flanby

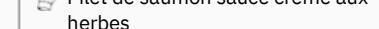
Tomates locales et dès de brebis
Spicy de poulet OU pépites de poulet (maternels)
Purée de pois cassés locaux
★ Rondelé bio
Fruit frais local



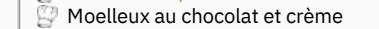
MENU DES ENFANTS DE L'ÉCOLE ST MAURICE B



Méli-mélo de betteraves rouges et carottes râpées bio



Filet de saumon sauce crème aux herbes



Brocolis bio persillés et riz bio



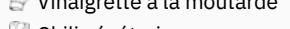
Moelleux au chocolat et crème anglaise



Chou blanc local et pomme



Vinaigrette à la moutarde



Chili végétarien



* Saint Bray bio



Liègeois 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

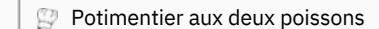
Céleri bio rémoulade
Rôti de bœuf local au jus
Pommes noisettes
Ketchup
Petit Louis tartine
★ Fruit frais bio



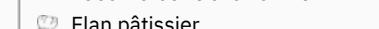
Carottes râpées bio



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, 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



Ville d'
Amiens
amiens.fr





Menu scolaire OCTOBRE 2025



Semaine 40
Du 29 septembre
au 3 octobre
2025

Lundi

- Macédoine mayonnaise
- Saucisse de Toulouse OU nuggets de blé (*sans porc*)
- Lentilles locales
- Yaourt bio au citron
- Fruit frais local

Mardi

MENU VÉGÉTARIEN

- Coleslaw bio
- Boulettes de sarrasin
- Ratatouille et semoule bio
- Riz au lait

Mercredi

- Tomates locales en vinaigrette
- Sauté de poulet BBC sauce forestière
- Pommes de terre locales persillées
- Ortolan bio
- Compote bio

Jeudi

- Potage des hortillons (légumes locaux)
- Pavé de colin MSC sauce bretonne
- Macaronis bio
- Six de Savoie
- * Fruit frais bio

Vendredi

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
- Sucré 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
- Sucré 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 (*égenré 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 Brice
- 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 issus 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

