

Restaurant scolaire de Vitry en Artois

Menus du 01 Septembre au 17 Octobre 2025



LEGENDE



Repas à thème



lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BIO	CELERI RAPE		CONCOMBRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
PATES BOLOGNAISE	PANE AU FROMAGE		POULET ROTI AUX HERBES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
	RIZ BIO		FRITES	TOMATE PROVENÇALE
FROMAGE	COURGETTE		CAROTTES	BLÉ
PECHE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISÉ		DONUT'S	FRUIT DE SAISON

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
CHOU FLEUR À L'ECHALOTE	TABOULÉ		SALADE D'ENDIVES À LA MIMOLETTE	CAROTTES RAPÉES BIO À LA MALTAISE
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE		BOLOGNAISE	PANÉ AU FROMAGE
RIZ	HARICOTS VERTS		COQUILLETES BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE
EPINARDS	POMMES DE TERRE			LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ		YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE COURGETTES RAPÉES	SALADE DE MAÏS		CREPE AU FROMAGE	TOMATE A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC AU JUS		COLOMBO DE POISSON msc	PASTA PARTY
HARICOTS BEURRE PERSILLÉ	RIZ		POELEE DE LEGUMES AUX AUBERGINES	SAUCE FROMAGE
SEMOULE	EPINARDS		COEUR DE BLE	RÂPÉ
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ		FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART DU CHEF

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES			POTAGE AUX LÉGUMES	SAUCISSON À L'AIL
FILET DE POULET SAUCE GRAND MÈRE	SAUTÉ DE BOEUF À LA TOMATE ET PAPRIKA		CHIPOLATAS	POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON
COEUR DE BLÉ	FRITES		POMMES DE TERRE	RIZ BIO
NAVET ROTI BIO	POÉLÉE DE COURGETTES		CAROTTES PERSILLÉES BIO	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT		MOUSSE AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
OMELETTE AU FROMAGE	MACEDOINE		REPAS ITALIEN	COLESLAW
RATATOUILLE	SAUTÉ DE PORC FAÇON BOURGUIGNON		SALADE TOMATE MOZZARELLA	PARMENTIER AU SAUMON
RIZ BIO	FRITES ET SALADE VERTE		SAUTÉ DE DINDE À LA MILANAISE	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE		TAGLIATELLE ET DÉS DE COURGETTE	FROMAGE
CREME À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FROMAGE	FRUIT DE SAISON
			TIRAMISU	

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
REPAS INVERSÉ	POTAGE ASPERGE		REPAS HALLOWEEN	COLESLAW
CRÊPE FROMAGE	JAMBON BRAISÉ		BURGER D'HALLOWEEN (potiron, steak haché, cheddar, ketchup, oignons)	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
CHILI SIN CARNÉ	BOULGOUR		FRITES ET SALADE VERTE	PATES
RIZ	POTIMARRON ROTI		FROMAGE	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE		PETIT FANTOME CRAQUANT	FROMAGE
TABOULE SUCRE AUX FRUITS (RDG)	FROMAGE BLANC SUCRÉ			FRUIT DE SAISON

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
ROSETTE ET CORNICHON	CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE		SALADE DE TOMATE AU BASILIC	SALADE DE LENTILLES
ESCALOPE DE POULET CURRY COCO	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES		LASAGNE RATATOUILLE	BOULETTES AU BOEUF
RIZ	POMMES DE TERRE		SALADE	SEMOULE
PETITS POIS AUX JUS	BROCOLIS		FROMAGE	LEGUMES TAJINE
FROMAGE	FROMAGE		COOKIE DU CHEF	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT			SALADE DE FRUITS