



## Menus du restaurant de l'école Aimé SOUCHÉ

Du 1<sup>er</sup> au 19 septembre 2025



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – Repas végétarien		Vendredi	
Semaine du 02 au 06 septembre	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon		Pastèque		Carottes râpées vinaigrette			
	Pâtes à la carbonara	Filet de lieu gratiné		Dahl de lentilles  et carottes		Sauté de volaille aux épices			
	Fromage fondu	Pommes de terre vapeur		Yaourt		Ratatouille			
	Compote de pommes	Fruit		Glace		Mimolette			
Lundi		Mardi – Repas végétarien		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine du 09 au 13 septembre	Concombre vinaigrette	Melon		Tajine de légumes et pois chiches		Salade italienne (pâtes, tomates, mozzarella, basilic)			
	Cuisse de poulet aux herbes	Semoule		Brie		Filet de poisson du marché à la tomate			
	Pommes noisettes	Yaourt				Courgettes sautées			
	Tomme	Fruit				Emmental			
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi – Repas végétarien	
Semaine du 16 au 20 septembre	Taboulé (semoule BIO)	Melon		Radis beurre		Tomates vinaigrette			
	Filet de dinde aux herbes	Saucisse de Francfort		Filet de poisson à la provençale		Gratin de pâtes au fromage			
	Duo de légumes	Haricots beurre		Tomme blanche					
	Fruit	Coulommiers		Compote de pommes					
<b>Pain de votre boulanger</b>									
Produit issu de l'agriculture biologique La viande de boeuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France									

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis  
 RESTAUVAL - ZA Châténay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochechouart  
 Viandes françaises