

Menus du 01 septembre au 17 octobre 2025

RESTAURANT - MARGAUX - CANTENAC - LABARDE

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 



Repas végétarien 			
lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ, MAÏS ET POIVRON	MELON	CAROTTES BIO RAPPÉES VINAIGRETTE 
PAUPIETTE DE DINDE	FILET DE HOKI PANÉ	RÔTI DE BOEUF	BOULETTES VEGGIE SAUCE PROVENÇALE 
PETITS POIS ET CAROTTES	POÊLÉE DE COURGETTES BIO 	PÂTES BIO 	SEMOULE BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas végétarien 			
lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
SALADE DE PÂTES, CONCOMBRE, TOMATE	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE (HARICOTS ROUGES, MAÏS, TOMATE RIZ)	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	GALETTE VEGGIE	SAUTÉ DE VOLAILLE BASQUAISE
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE BIO 	CAROTTES BIO 	RIZ
FROMAGE	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	BISCUIT SEC	GLACE	SALADE DE FRUITS

Repas végétarien 			
lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE DE TOMATE BIO 	SALADE VERTE MAÏS ET CROUTONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	PASTÈQUE
DHAL DE LENTILLES	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	POULET GRILLÉ	BLANQUETTE DE LA MER
COEUR DE BLÉ	HARICOTS BEURRE	POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS (COURGETTE BIO, AUBERGINE, POIVRON) 	RIZ BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO 

Repas végétarien 			
lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 
TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO 	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	FISH AND CHIPS	CHIPOLATAS GRILLÉES
SALADE VERTE	BROCOLIS	FRITES	COURGETTES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	GLACE

Repas végétarien 			
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
MELON	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	TOMATE BIO VINAIGRETTE 
ECHINE DE PORC À LA BASQUAISE	QUICHE AU FROMAGE	PÂTES BIO 	NUGGETS DE POISSON
BOULGOUR BIO 	SALADE VERTE	SAUCE BOLOGNAISE	COURGETTES BIO SAUTÉES 
FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE DE FRUITS	BANANE BIO 

Repas végétarien 			REPAS HALLOWEEN
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE DE PÂTES BIO 	CAROTTES BIO RAPPÉES À L'ORANGE 
SAUTÉ DE PORC	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	POULET SAUCE HALLOWEEN
PURÉE DE LÉGUMES	RIZ	ÉPINARDS BÉCHAMEL	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	MIMOLETTE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	LAITAGE	LES YEUX EN SALADE (LITCHEU ET RAISIN NOIR)

Repas végétarien 			
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
RADIS ROSES À LA CROQUE	SALADE DE CRUDITÉS	TOMATE BIO AU BASILIC 	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET RÔTI	LASAGNES VEGGIE	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISÉES 	SEMOULE BIO ET LÉGUMES 
FROMAGE	FROMAGE	FRUIT AU SIROP	FROMAGE
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	BISCUIT SEC	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.