



MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Bolognaise au thon (PC)	Colin meunière	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Cordon bleu
Chantailou	Purée	Carottes au jus	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Pâtisserie	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Madeleine
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne : Pommes de terre, coeur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croutons	Pâté en croute*	Salade Grecque	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Boulghour à la tomate	Haricots beurre	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne	Tartare nature	Vache qui rit	Pont l'évêque	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Compote pommes fraises	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P: Pâté en croute de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires
S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	<p>REPAS AUTOMNE</p>	Salade coleslaw
Paupiette de lapin aux olives	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Palette de porc à la diable*
Haricots verts	Petit moulé	Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Yaourt sucré	Crème dessert praliné	Cantal		Buchette
Fruit de saison		Tarte au flan		Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Omelette
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de pommes de terre	Feuilleté au fromage	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Poisson meunière	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes	Carottes au jus	Petit suisse sucré	Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Gouda	Tarte aux fruits	Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises	Quatre-quarts		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou-fleur	Mimolette
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Petit suisse sucré	Gâteau basque
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Fruit de saison	S/V: Parmentier de poisson (PC)
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU VACANCES SAINT PATHUS



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	S/V : Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU VACANCES SAINT-PATHUS



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	<p style="text-align: center;">REPAS HALLOWEEN</p>
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
Tomme blanche	Petits pois	Riz	Gratin dauphinois	
Fruit de saison	Camembert	Cantadou	Yaourt sucré	
S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Nuggets de poisson	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (PC)	Filet de poulet pané
Julienne de légumes	Macaroni	Ebly au beurre		Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Banane
	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon	S/V : Omelette		S/V : Poisson pané
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos		Quiche lorraine*	Concombre bulgare	Salami*
Rôti de porc au miel*		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes		Petits pois	Emmental	Haricots beurre
Carré de l'Est		Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Yaourt nature
Compote de pommes		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Steak haché au thon	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate		GOÛTER		S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande S/P : Sans porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Duo de choux  	Carottes râpées 	Cœuf dur mayonnaise 
Paupiette de dinde aux champignons	Colin gratiné au fromage 	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes 	Semoule 	Gouda	Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Chaource 	Mousse à la framboise 	Yaourt aux fruits mixés	Emmental 
Madeleine 	Fruit de saison 	S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce	Brownies 	Banane 
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		GOÛTER		S/V : Croustillant au fromage
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande S/P : Sans porc PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pâté forestier*	Crêpe au fromage	Salade verte	Chou rouge aux pommes
Sauté de veau façon blanquette	Colin poêlé au beurre	Bœuf façon moussaka (PC)	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Epinards à la crème			Tortis
Saint-Nectaire	Fromage frais nature	Vache qui rit	Edam	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pastel De Nata	Ananas au sirop
S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Pâté de volaille S/V : Tarte au fromage	S/V : Poisson en sauce		S/P : Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Poisson meunière
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande S/P : Sans porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillé	Filet de colin sauce provençale	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Epinards à la crème	Röstis aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Palet breton 	Fruit de saison	Yaourt au sucre de canne	Vache Picon	Tomme blanche
	S/V : Boulettes de sarrasin	Tarte au flan S/P: Friand au fromage S/V: Friand au fromage / Poisson meunière	Banane	Compote de pommes
		GOÛTER		S/V: Poisson en sauce
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE SAINT-PATHUS



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Camembert	Fromage frais	Gratin Dauphinois	Carottes
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Vache qui rit	Yaourt à la vanille
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Ile flottante	Crème dessert chocolat
		GOÛTER		S/V : Pané fromager
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 51- DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Endives aux poires		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boullghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Fromage frais sucré		Croc'lait
Mousse au café		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc