

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

## Menu du Lundi 1 Septembre au Jeudi 4 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre

Mardi 2 Septembre

Mercredi 3 Septembre

Jeudi 4 Septembre

Carottes râpées au citron  Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> fromagère  Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise	 Salade de cœur de palmier et avocat  Salade de pommes de terre à la marocaine	Mousse de foie , Cornichons  Melon
Saucisse de Toulouse	Nuggets à la volaille	Yassa de poulet	Pizza reine
 Purée de pommes de terre  Tomates à la provençale	 Potatoes au paprika  <b>Haricots verts BIO</b>	 Riz pilaf  Fondue de poivrons aux oignons	 Salade verte , Vinaigrette
 Fruit de saison  Yaourt aromatisé	 Fruit de saison  Poire fondante rôtie aux spéculoos	 Fruit de saison Gaufre au sucre glace	 Fruit de saison <b>Crème dessert LOCALE BIO</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

## Menu du Lundi 8 Septembre au Jeudi 11 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre

Mardi 9 Septembre

Mercredi 10 Septembre

Jeudi 11 Septembre

<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li> Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li>Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette</li> <li> Betteraves , Vinaigrette au vinaigre de framboise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte à l'emmental , Vinaigrette</li> <li>Œuf mimosa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kebab sauce blanche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galettes de sarrasin fourrées aux jambons, champignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quiche Lorraine du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> pané , Sauce tomate basilic</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Pommes de terre BIO</b> au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates à la provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Riz BIO</b></li> <li> Haricots verts à l'ail</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Cookie du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Poire au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> <b>Fromage blanc BIO</b> aromatisé</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

## Menu du Lundi 15 Septembre au Jeudi 18 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre

Mardi 16 Septembre

Mercredi 17 Septembre

Jeudi 18 Septembre

<p>Nems à la volaille   Pastèque</p>	<p>Carottes cuites au cumin et citron            Cake aux olives et lardons</p>	<p>Mousse de foie   Salade verte , Vinaigrette</p>	<p> Salade Grecque à la <b>feta AOP</b>   Tartine au caviar d'aubergines et basilic</p>
<p>Rôti de porc au miel et à la moutarde</p>	<p> Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic</p>	<p>Aiguillettes de poulet , Sauce aigre douce</p>	<p>Gyros , Sauce blanche</p>
<p> Poêlée de carottes et courgettes   Spaghettis</p>	<p> Julienne de légumes à l'huile d'olive</p>	<p> Riz basmati façon pilaf   Tomates rôties à l'ail</p>	<p> Pommes de terre rôties</p>
<p> Fruit de saison   Ile flottante et crème anglaise</p>	<p> Fruit de saison   Fromage blanc à la compote</p>	<p> Fruit de saison   Rocher coco du chef</p>	<p> Fruit de saison   Fromage blanc au miel</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

## Menu du Lundi 22 Septembre au Jeudi 25 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre

Mardi 23 Septembre

Mercredi 24 Septembre

Jeudi 25 Septembre

<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li> Salade de blé et maïs , Vinaigrette</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis , Beurre</li> <li>Mousse de foie , Cornichons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Carottes râpées à la vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Croque monsieur</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce chien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moussaka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu de dinde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couscous au poulet</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte , Vinaigrette</li> <li> Pommes de terre vapeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Boulgour tomates</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Riz BIO</b></li> <li> Haricots verts à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Semoule HVE</b></li> <li> Légumes couscous</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Fromage blanc à la crème de marrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Bâtonnet de glace au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Gâteau façon brownie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Soupe de fruits rouges</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

## Menu du Lundi 29 Septembre au Jeudi 2 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Endives aux pommes , Vinaigrette</li> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates et maïs , Vinaigrette</li> <li>Fusillis BIO au surimi MSC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâtonnets de carottes , Sauce fromage blanc ciboulette</li> <li>Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast gratiné à l'emmental</li> <li>Macédoine de légumes à la vinaigrette , Sauce mayonnaise</li> </ul>
Pizza façon kebab	Lasagnes Bolognaise du chef	Escalope de dinde	Tajine de boulettes à l'agneau aux abricots secs
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Légumes d'Eté grillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta crémeuse nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Semoule HVE</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Flan au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème dessert LOCALE BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Cône glacé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Panna cotta du chef à la vanille</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

## Menu du Lundi 6 Octobre au Jeudi 9 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre

Mardi 7 Octobre

Mercredi 8 Octobre

Jeudi 9 Octobre

<ul style="list-style-type: none"><li>Endives aux noix , Vinaigrette</li><li>Salade de blé et maïs , Vinaigrette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Betteraves , Vinaigrette</li><li>Choux-fleurs , Sauce cocktail</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rosette lyonnaise et cornichons</li><li>Salade de chou blanc et dattes aux épices</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salade verte , Vinaigrette</li><li>Œuf dur mayonnaise</li></ul>
Quiche au fromage feuilletée du chef	Rougail de saucisses fumées	Poulet chai korma	Carbonara de <b>saumon MSC</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Salade verte , Vinaigrette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Riz créole</li><li>Haricots verts à l'ail</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Patates douces et pommes de terre en quartier rôtie au four</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Spaghettis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Fruit de saison</li><li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruit de saison</li><li>Crème aux œufs du chef</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruit de saison</li><li>Lassi aux bananes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruit de saison</li><li>Compote de pommes et banane du chef</li></ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

## Menu du Lundi 13 Octobre au Jeudi 16 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre

Mardi 14 Octobre

Mercredi 15 Octobre

Jeudi 16 Octobre

 Butternut et céleri sauce façon coleslaw , Vinaigrette Mortadelle	Mousse de foie Mesclun et roquette au chèvre chaud aromatique	 Effiloché d'endives , Vinaigrette Friand au fromage	 Guacamole et ses nachos Carottes râpées , Vinaigrette
Croziflettes aux <b>reblochons AOP ET</b> lardons	<b>Colin MSC pané</b>	Lasagne Bolognaise du chef au <b>boeuf BIO</b>	Croissant au jambon et fromage
 Brocolis gratinés	 <b>Riz BIO</b> aux petits légumes	 Épinards à la crème  <b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b>	 Salade verte  Potatoes au paprika
 Fruit de saison  Compote de poires	 Fruit de saison  Cône glacé	 Fruit de saison  Donut	 Fruit de saison  Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.