

Restaurant Scolaire d'Ollioules

Menus - Septembre 2025

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 2 au 6		 Salade de Tomates  Escalope viennoise Haricots verts   Chanteneige  Fruit  		 Salade verte  Pates à la  Bolognaise  Yaourt au lait entier  Fruit  	 Chou rapé   Filet meunière  gratin de courgettes    Brie  Fruit
Du 9 au 13	 Jeunes pousses  Sauté de porc  Gratin de choux fleurs  Vache qui rit  Compote	 Tomates  Couscous aux boulettes  Yaourt aromatisé Fruit  		 Taboulé de choux fleurs  Epinards - Œuf  Chips  Gruyère IGP Fruit  	Rillettes de sardines   Dos de colin  Purée de Patates douces   Fromage blanc  Fruit
Du 16 au 20	Concombre  Ravioles aux légumes   Chèvre  Fruit	 Jeunes pousses  Emincé de dinde   Gratin dauphinois  Yaourt nature sucré Fruit  		 Salade verte  Pilon de poulet  P de T rissolées   Fromage fondu  Fruit	 Tomates   Filet de merlu Carottes vichy   Cantal AOP  Fruit  
Du 23 au 28	Carottes râpées  Bœuf bourguignon  Gnocchis   Emmental  Fruit	 Pizza  Omelette au fromage   Salade verte   St moret  Fruit  		concombres  Blanquette de veau  Riz  Tome de Savoie IGP Fruit  	 Tomates   Colin d'alaska aux corn flakes Gratin de brocolis   Rondelé  Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Fait maison



Produit bio



Légumes frais
Légumes frais Ollioulais



Pêche durable



Aide UE à destination
des écoles