



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 1er au 5 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	 SALADE DE RIZ IGP ET POIVRONS
 BOLOGNAISE (VIANDE HACHEE BIO)	 TORTILLA POMMES DE TERRE AUX HERBES (OEUFS BIO)	 HAUT DE CUISSE DE POULET LABEL ROUGE ROTI AUX HERBES	 FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
 TORTIS BIO	COURGETTES BRAISEES	FRITES	TOMATE PROVENCALE
BRIE	TOMME NOIRE	 YAOURT NATURE BIO	MIMOLETTE
GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS





Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 8 au 12 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	 TABOULE (SEMOULE BIO)	PASTEQUE	RADIS ET BEURRE
 SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AUX OLIVES	 COLOMBO DE POISSON MSC	PASTA PARTY SAUCE AUX PETITS POIS ET MOZZARELLA	ROUGAIL SAUCISSES
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POEELE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES	 (COQUILLETES BIO)	 RIZ IGP
GOUDA	 FROMAGE BLANC NATURE BIO	SAINT PAULIN	BLEU
FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 15 au 19 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE POMMES DE TERRE OEUF DUR BIO	SAUCISSON A L'AIL	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES
NUGGETS VEGETAUX SAUCE KETCHUP	 ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CREME	 FRICASSEE DE POISSON MSC	BOEUF BOURGUIGNON
 HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE	 RIZ IGP	POMMES DE TERRE RISSOLEES
 CANTAL AOP	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE	 BRIE BIO
GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 22 au 26 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>AUTOMNE</i>		
 SALADE DE COQUILLETTES BIO SAUCE COCKTAIL	 BETTERAVES BIO AU BLEU ET AUX NOIX	MELON	TOAST AU CHEVRE
 FILET DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CHAMPIGNONS	 HACHIS PARMENTIER A LA PATATE DOUCE (VIANDE HACHEE BIO)	BOULETTES VEGETALES SAUCE ORIENTALE	 FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES
 PETITS POIS BIO AU JUS	SALADE	 SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES
PETIT SUISSE NATURE	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	 EMMENTAL BIO
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRES	SALADE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 29 septembre au 3 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
TOMATE VINAIGRETTE	 TABOULE (SEMOULE BIO)	 SALADE DE RIZ IGP MIMOLETTE	 CAROTTES BIO RAPEES
SAUTE DE PORC AU CURRY	 SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE	 GRATIN DE POISSON MSC	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES
POMMES DE TERRE VAPEUR	 HARICOTS VERTS BIO A L'ETUVEE	 CHOU FLEUR BIO ROTI A L'AIL	
 CANTAL AOP	CAMEMBERT	FROMAGE DE CHEVRE	 FROMAGE BLANC BIO
POMME CUITE CARAMELISEE	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

Bio 

Label 



Restaurant Scolaire de Coulans-sur-G  

Menus semaine du 6 au 10 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS ROSE ET BEURRE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES MIMOLETTE
STEAK HACHE AU VEAU	 HAUT DE CUISSE DE POULET LABEL ROUGE	 DAHL DE LENTILLES BIO	POISSON MEUNIERE
FRITES	POEELE DE COURGETTES	 RIZ IGP	 EPINARDS BIO A LA CREME
BRIE	EMMENTAL	 YAOURT SUCRE BIO	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	SALADE DE FRUITS	CAKE MARBRE





Restaurant Scolaire de Coulans-sur-Gée

Menus semaine du 13 au 17 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
RDG 2025: Semaine sens dessus dessous			
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE ET DES DE FROMAGE	ILE FLOTTANTE ET SON CREMEUX A LA CAROTTE	<i>Repas Halloween</i> VELOUTE DE BUTTERNUT	CHOU A LA CREME SALE AU JAMBON
CHILI SIN CARNE	AIGUILLETES DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE	 SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	 FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
 RIZ IGP PILAF	 BOULGHOUR BIO	CAROTTES BRAISEES	 HARICOTS VERTS BIO A L'ETUVEE
BUCHE MI-CHEVRE	YAOURT SUCRE	MIMOLETTE 	 CAMEMBERT BIO
TABOULE SUCRE POMME POIRE ET AMANDES TORREFIEES	FRUIT DE SAISON	DESSERT D'HALLOWEEN	FRUIT DE SAISON

