



MAIRIE DE CADILLAC sur GARONNE

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 29 septembre au 31 octobre 2025



	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOÛT	Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité	Du 27 au 31 octobre	qualité	
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Echine rôtie Haricots-blancs à la tomate Flan au caramel		Les pays d'Asie	Porc à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		Centre de Loisirs Quiche Alsacienne Salade mêlée Emmental Fruit frais de saison		Centre de Loisirs Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Crème dessert à la vanille		
MARDI	Repas végétarien Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Fruit frais de saison			Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Crème au jus d'ananas		Céréales + lait Repas végétalien Salade aux haricots-rouges Couscous de légumes Semoule Compote pommes-bananes		Gâteau du chef + sirop	Bœuf au pain d'épices Pâtes Brie Fruit frais de saison	
MERCREDI	Pastèque Croque-Monsieur Batavia Ile flottante		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Yaourt aromatisé			Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques		Pain + fromage Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Liégeois au chocolat		Repas végétarien Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Fruit frais de saison		
JEUDI	Dos de colin sauce à l'orange Boullgour Brie Fruit frais de saison		Repas végétalien Betteraves aux pommes Coquillettes Sauce aux lentilles corail Fruit frais de saison			Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo (Gâteau vapeur à la noix de coco)		Gâteau au yaourt + jus Repas végétarien Batavia mimosa Tortelonnis ricotta-épinards Sauce tomate Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Céréales + lait Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Fromage blanc confiture		
VENREDI	Poulet rôti Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré			Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Pain + pâte à tartiner Céleri rave aux raisins Rougail saucisse Riz créole Yaourt nature sucré		Fruit frais + sablé Halloween Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange		

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

