

VILLE DE RONCHIN

SEPTEMBRE 2025

C'est la
Rentrée



Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

Du 1^{er} au 5 septembre

Maquereau (Œuf dur mayo)
Bolognaise
(Bolognaise égréné végé)
Pâtes – Champignons
Fruit de saison



Melon
Poulet rôti
(Omelette)
Pommes de terre
rissolées – Haricots verts
Yaourt nature

Salade composée
Filet de poisson sauce
tartare
(Pané blé fromage
épinards)
Courgettes – Riz
Liégeois

Taboulé à l'orientale
Nuggets de blé et
ketchup
Poêlée de légumes
Fruit de saison

Concombre à la bulgare
Bœuf aux carottes
Pommes grenaille –
Carottes
(Ragoût de haricots blancs,
carottes et pdt)
Fromage

Du 8 au 12 septembre

Crêpe au fromage
Salade de riz au thon
(Riz, thon, tomate, maïs,
concombre)
(Salade de riz aux œufs
durs, tomate, maïs,
concombre)
Compote de fruits

Repas à thème :
 Ciao l'Italie!
Salade de tomates,
mozzarella et basilic
Fusilli et boulettes végé
à la passata*
Fromage blanc façon
straciatella



Carottes râpées
Sauté de poulet
(Galette soja sauce
poivre doux)
Purée de pommes de
terre – Petits pois
Fromage

Radis beurre
Poisson à la bordelaise
Piperade – P. de terre
(Gratin de poivrons et
PDT aux 2 fromages)
Yaourt brassé
aromatisé

Céleri à la mimolette
Saucisse
(Chipo végé)
Lentilles – Carottes
Fruit de saison

Du 15 au 19 septembre

Concombre à la
vinaigrette
Cuisse de poulet aux
herbes de Provence
(Falafels sauce blanche)
Semoule – Ratatouille
Fromage

Betteraves rouges
Filet de poisson sauce
aurore
(Gratin d'œufs durs
sauce aurore)
Fondue de poireaux –
Pommes de terre
Salade de fruits

Pastèque
Sauté de porc
Flageolets – Carottes
(Ragoût de flageolets,
carottes et pommes de
terre)
Crème dessert vanille

Salade de maïs
Samoussa aux légumes
Riz jaune – Poêlée de
légumes
Fruit de saison

Salade verte et tomate
Bœuf sauce barbecue
(Egréné végé cuisiné)
Haricots beurre – Pâtes
Fromage blanc

Du 22 au 26 septembre

Pois chiches à l'orientale
Tomate farcie
(Galette quinoa
provençale – Tomate
rôtie)
Riz
Fruit de saison

Carottes râpées
Sauté de bœuf aux
oignons (Galette soja)
Duo de courgettes – Blé
Yaourt aux fruits

Céleri rémoulade
Poisson meunière
(Pané de blé emmental
épinards)
Haricots verts – Pommes
de terre
Flan pâtissier

Macédoine de légumes
Escalope de poulet à la
crème
Pâtes – Champignons
(Mac & cheese aux
champignons)
Fromage

Toast fromager
Omelette sévillane
Piperade – Pommes de
terre campagnardes
Fruit de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

*passata = purée de tomates servie comme sauce

