

Restaurant scolaire de Cugand

Menu du 01 au 05 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Betteraves BIO à la vinaigrette au kiwi 	Tomates à la vinaigrette	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Melon jaune	Salade de riz BIO et maïs à la vinaigrette 
	Macédoine mayonnaise	Concombres BIO à la vinaigrette 		Pastèque	Salade de coquillettes BIO à la vinaigrette 
Plat protidique	Bolognaise	Curry de haricots rouges	Sauté de porc LOCAL à la provençale 	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC à la sauce au citron 
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE	Riz	Haricots verts BIO 	Frites	Ratatouille du chef
Produit laitier		Tomme noire		Mimolette	
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots du chef	Salade de fruits du chef
	Fromage blanc BIO à la cassonade 				

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du 08 au 12 septembre 2025

Animation "on se met au

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre 	Concombres à la vinaigrette	Duo de melons	Salade fromagère au gouda, vinaigrette	Pastèque	Mousse de foie et cornichons
	Courgettes râpées à la vinaigrette	Dips de carottes BIO sauce ciboulette 		Salade de tomates et maïs à la vinaigrette	Pâté de campagne
Plat protidique	Paella végétarienne verte	Jambon blanc	Steak haché de boeuf à la moutarde	Sauté de poulet LOCAL façon Basquaise 	Colombo de colin MSC 
Accompagnement		Coquillettes BIO 	Pommes de terre vapeur	Poêlée de carottes et courgettes	Julienne de légumes
Produit laitier	Camembert			Saint Paulin	
Dessert 	Raisin blanc	Ile flottante du chef	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Yaourt aromatisé LOCAL 
	Pomme BIO 	Crème pâtissière du chef façon straciatella			Fromage blanc BIO aux spéculoos 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du 15 au 19 septembre 2025

Menu végétarien

Menu 100% local

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre 	Melon	Œuf dur BIO mayonnaise (local)  	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Tomates à la vinaigrette	Bâtonnets de concombres à la sauce fromage blanc ciboulette
	Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental à la vinaigrette			Salade grecque à la feta AOP et vinaigrette 	
Plat protidique	Chili aux légumes d'Eté	Aiguillettes de poulet LABEL ROUGE sauce tomate au thym 	Émincé de porc LOCAL à l'Orientale 	Chipolatas aux herbes	Carbonara de saumon
Accompagnement	Semoule BIO 	Ratatouille du chef (locale) 	Haricots beurre BIO vapeur 	Duo brocoli et pomme de terre	Coquillettes BIO 
Produit laitier		Fromage		Verre de lait LOCAL 	Brie
Dessert 	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille Locale 	Fruit de saison	Brownie au chocolat	Compote pomme pêche
		Crème dessert au chocolat locale 			Compote de pommes du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labelisé



Menu des Maternelles



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du 22 au 26 septembre 2025

Menu végétarien

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Salade de fusillis BIO et maïs à la vinaigrette 	Melon	Concombres BIO à la vinaigrette 	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
	Salade de quinoa, maïs, crudités et emmental à la vinaigrette	Pastèque		Céleri rave BIO râpé à la mayonnaise au curry 	Toast gratiné à l'emmental
Plat protidique	Omelette BIO fromagère 	Jambon blanc	Hachis Parmentier du chef	Riz Cantonais	Filet de hoki MSC à la sauce citron 
Accompagnement	Petits pois au jus	Mogettes de Vendée LABEL ROUGE 	Salade verte à la vinaigrette		Haricots beurre persillés
Produit laitier		Tomme blanche		Emmental	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison	Crumble aux pommes LOCAL et aux poires 	Salade de fruits du chef
	Fruit BIO de saison 	Fromage blanc BIO aux myrtilles 			

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du 29 au 03 octobre 2025

Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Salade fromagère à la vinaigrette	Taboulé (semoule BIO) à la vinaigrette 	Rillettes et cornichons	Carottes BIO râpées à la vinaigrette au citron 	Salade de riz, maïs et concombres à la vinaigrette
	Chou blanc aux pommes	Salade de pépinettes HVE et son pesto rouge au parmesan AOP 		Salade Waldorf (céleri, pomme HVE, noix et raisin) à la vinaigrette	Salade de blé et mimolette à la vinaigrette
Plat protidique	Filet de merlu MSC à la crème 	Sauté de dinde LOCAL à la sauce aux champignons 	Quiche au saumon et aux épinards du chef	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Sauté de porc LOCAL au curry 
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes	Salade verte BIO à la vinaigrette 		Choux-fleurs rôti
Produit laitier		Emmental	Buchette de Chèvre		
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Smoothie à la banane et aux framboises	Flan au chocolat du chef sans pâte	Fruit de saison
	Fruit BIO de saison 	Compote de pommes et bananes BIO 			Fruit BIO de saison 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du 06 au 10 octobre 2025

Menu bas carbone et menu végétarien

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre	Céleri rave sauce rémoulade Coleslaw	Salade de lentille blonde et feta AOP à la vinaigrette Salade de haricots rouges à la vinaigrette	Courgettes râpées à la vinaigrette	Dips de carottes BIO sauce ciboulette Bâtonnets de concombres BIO à la sauce fromage blanc ciboulette	Salade de farfalles au pesto Salade de quinoa maïs olives vertes échalotes à la vinaigrette
Plat protidique	Colin MSC meunière et sauce citron	Bœuf LOCAL à la tomate	Côte de porc LOCAL grillée	Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Émincé de dinde LOCAL à la Louisiane
Accompagnement	Frites	Ratatouille du chef	Purée de patates douces	Salade verte à la vinaigrette	Riz BIO
Produit laitier			Edam	Fromage BIO	Verre de lait LOCAL
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits LOCAL Fromage blanc BIO aux spéculoos	Fruit de saison	Cookie du chef surprise	Salade de fruits du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du 13 au 17 octobre 2025

Menu végétarien

Halloween

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte et croûtons à la vinaigrette	Chou blanc râpé façon rémoulade	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Butternut BIO et LOCAL râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette à la vinaigrette
	Salade de tomates aux dés de brebis et vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette au citron		Chou rouge BIO aux pommes et vinaigrette	Salade de boulgour aux poivrons et vinaigrette
Plat protéique	Chili sin carne pois BIO	Aiguillettes de poulet au thym	Jambon braisé	Hot Doigt (Hot Dog Halloween)	Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth
Accompagnement	Riz BIO	Petits pois et carottes	Pommes de terre persillées	Pommes de terre BIO au paprika	Haricots verts BIO
Produit laitier		Saint Paulin			Camembert
Dessert	Crème dessert chocolat LOCALE	Salade de fruits du chef	Fruit de saison	Gâteau d'Halloween sanguinolant	Fruit de saison
	Crème dessert à la vanille LOCALE	Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée			Fruit BIO de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles

