

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 01 au 05 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 01 sept.	mardi 02 sept.	jeudi 04 sept.	vendredi 05 sept.
Hors d'œuvre	Concombres, Vinaigrette	Friand au fromage	Melon	Salade de riz, mais et thon, Vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise	Omelette fromagère	Pilon de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC, Sauce au citron 
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE 	Riz créole	Frites	Boullgour
Dessert	Éclair au chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 08 au 12 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 08 sept.	mardi 09 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
Hors d'œuvre	Mousse de foie, Cornichons	Tomates mozzarella	Pastèque	Taboulé (semoule HVE) 
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Falafels du chef sauce blanche	Cordon bleu de dinde	Colombo de colin MSC 
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Piperade	Semoule BIO 	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Dessert	Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison	Gateau choco coco	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 15 au 19 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
Hors d'œuvre	Betteraves, Vinaigrette	Melon	Friand au fromage	Charcuterie et condiments
Plat protidique	Beignets de calamar, Sauce tartare	Paella végétarienne	Boulettes au bœuf	Sauce Carbonara
Accompagnement	Ratatouille du chef	Riz BIO 	Haricots verts sautés / Boulgour BIO 	Coquillettes HVE 
Dessert	Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Crème dessert au caramel

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 22 au 26 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
Hors d'œuvre	Concombres, Vinaigrette	Betteraves	Tomates au basilic	Pastèque
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Brandade de colin MSC 	Filet de merlu MSC, sauce crevettes 
Accompagnement	Riz BIO 	Semoule BIO / Légumes tajine 	Salade verte	Céleri braisés
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Compote de fruits

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 29 au 03 octobre 2025

Repas Végétarien

	lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre, cornichons et persil, Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Crêpe au fromage
Plat protidique	Beignets au poisson, Sauce tartare	Pizza aux trois fromages	Carbonara de saumon MSC 	Escalope de porc, sauce Dijonnaise
Accompagnement	Frites	Haricots verts à l'étuvé	Coquillettes BIO 	Purée de patates douces
Dessert	Éclair à la vanille	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Cake au citron

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 06 au 10 octobre 2025

Repas Végétarien

	lundi 06 oct.	mardi 07 oct.	jeudi 09 oct.	vendredi 10 oct.
Hors d'œuvre	Salade verte à l'emmental, Vinaigrette	Salade de perles de pâtes au surimi MSC, Vinaigrette 	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette	Saucisson sec, Cornichons
Plat protidique	Pilon de poulet rôti mariné, Jus de viande lié aux herbes	Moussaka	Sauce aux 3 fromages	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Boullgour BIO 	Salade verte	Coquillettes BIO 	Pommes de terre persillées
Dessert	Fruit de saison	Pot de glace	Cake marbré au chocolat du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 13 au 17 octobre 2025

Repas Végétarien

Menu Halloween

	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	jeudi 16 oct.	vendredi 17 oct.
Hors d'œuvre	Pâté de campagne, Cornichons	Betteraves	Salade de lentilles	Radis
Plat protidique	Marmite de colin MSC aux petits légumes 	Chili sin carne pois BIO 	Sauté de bœuf aux olives	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Riz BIO 	Spaghettis sanguinolent	Haricots verts à l'étuvé
Dessert	Banane à la crème anglaise	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**