Ville de Gien

MOIS D'OCTOBRE 2026

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 05 oct	mar 06 oct	mer 07 oct	MENU VEGETARIEN	sam 10 oct
Salade de pâtes, fromage, tomate et vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Coleslaw HVE	Concombres cubes à la crème
Blanquette de poisson	Rôti de veau forestière (champignons)			Omelette
ou	*ou*	Poulet rôti sauce Créoline	Boulettes de soja	*ou*
Rôti de dinde au jus	Emincé de porc au jus			Saucisses de Toulouse grillées
Poêlée de légumes	Semoule	Carottes Vichy	Pommes persillées	Epinards HVE béchamel
Fromage frais aux fruits	Tomme noire	Carré frais demi sel	Emmental	Carré ligueil
Raisins frais	Petits suisses fruits	Liégeois chocolat	Compote pomme abricot	Croustillant chocolat

lun 12 oct	LES 5 SENS : la couleur	MENU VEGETARIEN	LES 5 SENS : épices	ven 16 oct
Salade de pâtes , poulet, concombre, maïs et tomate	Salade printanière (tomate, concombre, maïs, radis)	Salade de lentilles, feta et vinaigrette	Céleri au curry	Pomme de terre au surimi
Rissolette de veau				Pépites de poisson aux trois céréales
ou	Poulet Basquaise	Tarte chèvre et tomate	Emincé de volaille thym et citron	*ou*
Dos de colin sauce bordelaise				Tomates farcies
Haricots beurre	Blé aux petits légumes	Salade verte	Potatoes	Julienne de légumes à la crème
Brie	Camembert	Yaourt nature + dosette sucre	Mimolette	Comté AOP
Cake façon pain d'épices Maison	Arlequin de fruits (coupelle)	Kiwi	Compote pomme vanille	Pomme

Vacances de la Toussaint

MENU VEGETARIEN	mar 20 oct	mer 21 oct	jeu 22 oct	ven 23 oct
Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Endives vinaigrette	Surimi mayonnaise	Coleslaw
Gratin de gnocchis légumes et fromage	Dos de colin à l'oseille	Paupiette de veau sauce forestière	Saucisse de volaille sauce rougail	Sauté de bœuf au jus
(Plat complet)	Choux fleurs persillés	Pommes sautées	Riz	Haricots verts
Bûchette de chèvre	Fraidou	Coulommiers	Gouda	Rondelé
Mousse au chocolat	Banane	Poire au sirop	Fromage blanc aux fruits	Donut's au sucre

lun 26 oct	mar 27 oct	mer 28 oct	jeu 29 oct	MENU VEGETARIEN
Taboulé de boulgour	Choux rouges sauce ravigote	Salade des champs (carotte, chou-fleur, petit pois, maïs)	Céleri rémoulade	Pommes de terre façon piémontaise
Filet de poulet sauce provençale	Cordon bleu de volaille	Pépites de poisson aux trois céréales	Croustillant fromager	Accras de poisson
Gratin de brocolis	Pâtes	Courgettes à la provençale	Haricots blancs tomate	Petits pois
Pont l'évêque AOP	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Edam	Cantadou
Cocktail de fruits coupelle	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Roulé aux abricots Maison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appelation Origine Protégée
IGP: Indication Geographique Protégée
RUP: Région Ultra-Périphérique