

ECOLE DE RABASTENS

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille	Croq végétarien	Saucisse sauce rougail *
	***	Carottes braisées	Blé	Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré	Saint Paulin	Fondou président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot ©	Prunes	Mousse au chocolat	Nectarine	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs / Salade bicolore: carotte, radis / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tortis, poivrons, maïs et ciboulette	Crêpe au fromage	Salade du chef *	Melon	Pommes de terre échalote nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex	Boulettes au bœuf au jus	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate	Salade verte	***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Raisin	Brownie	Pomme	Flan nappé caramel	Pêche

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE RABASTENS

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate et maïs nature	Salade verte et croûtons nature	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara *	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Tortilla de pommes de terre sauce provençale	Bouchée de blé pané	Bœuf aux olives
	***	Blé	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Madeleine	Nectarine	Purée de pomme

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade arlequin: pomme de terre, petits pois, maïs / Achard de légumes: carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma / Poulet façon Akoho sy voanio: poulet au lait de coco, tomate, épices

* contient du porc



Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis BIO au basilic	Crêpe au fromage	Salade arlequin	Achard de légumes	Pâté de foie *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio)	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry	Jambon braisé sauce barbecue *	Poulet façon Akoho sy voanio	Colin d'Alaska sauce basquaise
			Poêlée de légumes	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Prune	Flan chocolat	Nectarine	Moelleux banane	Poire

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE RABASTENS

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave nature 	Concombre sauce fromage blanc aneth	Feuilleté au fromage	Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika 	Blé à la napolitaine 	Rôti de dinde au jus	Palette de porc braisée * 	Colin d'Alaska pané citron 
	Coquillettes 	***	Chou-fleur béchamel	Ratatouille	Haricots verts braisés
 PRODUIT LAITIER	Fondou président	Emmental 	Fromage frais sucré	Buchette mi chèvre	Yaourt sucré
 DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	Pomme	Purée pomme raisin sec	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: chou et carotte / Salade provençale : pommes de terre, tomates, concombre, olives noires

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte et croûtons nature	Œuf dur mayonnaise	Tomate nature	Céleri BIO rémoulade	Salade provençale 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf 	Colin d'Alaska sauce américaine 	Poulet sauce crème 	Sauté de porc au caramel *	Bouchées de blé panées 
	***	Riz créole 	Tortis BIO	Semoule 	Petits pois cuisinés
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire 	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
 DESSERT	Muffin chocolat	Pomme	Fromage blanc aux fruits	Cocktail de fruits	Banane 

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et pomme vinaigrette	Salade de pâtes tricolores	Concombre nature	Salade de RIZ BIO exotique
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce aux pruneaux *	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges 	Quiche lorraine*	Tajine de légumes aux raisins, figes 	Colin d'Alaska sauce crème au cumin 
	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Semoule BIO	Carottes BIO à l'orange
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré 	Brie	Fromage blanc à la crème de marron	Mimolette	Fraidou
 DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille	Banane 	Moelleux aux poires et amandes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon /
salade de pâtes tricolores
: Salade tricolore : pâtes,
poivron, olive / Salade de
riz exotique : riz, ananas,
maïs, persil

* contient du porc

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade colorée 	Pommes de terre échalote nature	Macédoine de légumes mayonnaise 	Betterave nature	Salade verte nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse * 	Poisson meunière 	Blé 	Riz 	Lasagnes à la bolognaise
	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes	aux haricots rouges sauce chili	à la cantonnaise *	***
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fondu président	Edam	Camembert 
 DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Pomme	Raisin 	Gaufre

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE RABASTENS

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas	Pâté de campagne *	Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw	Tarte butternut et comté
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Chou-fleur	Bœuf façon bourguignon	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots verts braisés	Purée de potiron	à la parisienne *	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt sucré	Rondelé	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire	Banane	Cocktail de fruits	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Salade charcutière *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO)	Dahl de lentilles corail	Rôti de dinde au jus	Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson
	***	RIZ BIO	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Purée pomme ananas	Crème dessert caramel	Clémentine

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE RABASTENS

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)		Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Salade verte aux croutons nature	Potage de légumes ou Betteraves nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf 		Colin d'Alaska sauce beurre blanc 	Lasagnes bolognaise	Bouchées de blé panées 
	Haricots verts braisés		Purée de carotte	***	Petits pois au jus
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature		Fromage frais aux fruits	Vache qui rit 	Edam
 DESSERT	Madeleine		Pomme	Crème dessert vanille	Kiwi

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange / Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue

* contient du porc

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025					
TRÉSORS DU MONDE Voyage au cœur des épices et des aromates		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature	Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Potage de légumes ou céleri rémoulade BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti FR	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)	Cordon bleu	Curry de poisson au lait de coco Poisson	Bolognaise de lentilles VÉGÉ
	Epinards béchamel	***	Flageolets	Riz créole BIO	Tortis BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais sucré	Fraidou	Gouda
DESSERT	Clémentine	Pomme	Poire	Purée pomme cannelle	Liégeois chocolat

P.A. n°1



BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE RABASTENS

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic	Salade de lentilles vinaigrette	Potage potiron ou macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse *	Colin d'Alaska sauce bretonne 	Omelette	Croq végétarien 	Sauté de bœuf à l'orientale 
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées 	Haricots verts braisés	Blé à la tomate	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits	Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire	Banane 	Clémentine	Cocktail de fruits

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

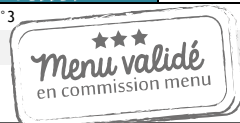
* contient du porc

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	Carotte râpée BIO au citron	Salade verte nature	Betteraves nature 	Saucisson sec* 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce 	Chili sin carne 	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) 	Cassoulet *	Colin meunière 
	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)	***	***	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Orange	Purée pomme mangue	Banane 

P.A. n°3

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

ECOLE DE RABASTENS

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Œufs durs mayonnaise	Mâche et croûtons	Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Steak haché	Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***	Frites	Haricots beurre braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Edam
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Compote de pomme	Riz au lait	Poire

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

* contient du porc

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS DE NOËL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé BIO exotique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Semoule fantaisie		Potage de légumes ou salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska pané	Jambon braisé sauce forestière *		Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Epinards béchamel	Petits pois		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fraidou		Gouda
DESSERT	Pomme	Fran nappé caramel	Banane		Cocktail de fruits

P.A. n°5

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette		Potage de légumes ou betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori	Colin d'Alaska sauce citron	Parmentier de lentilles corail		Lasagne à la bolognaise
	Carottes braisées	Semoule	***		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fraidou	Mimolette		Brie
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Liégeois vanille		Poire

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

* contient du porc

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou carotte râpée	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise		Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges	Beignets de poisson	Chou-fleur		Hachis parmentier
	RIZ BIO	Haricots verts braisés	à la parisienne *		***
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Clémentine		Flan nappé caramel

P.A. n°2

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement