



Restaurant Scolaire de Brizambourg

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	Tomates, Vinaigrette	Melon	Salade de riz, maïs et thon, Vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise	Tortilla de pommes de terre aux herbes	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC, Sauce au citron 
Accompagnement	Pennes BIO 	Courgettes BIO braisées 	Frites	Tomates à la provençale
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Mimolette	Bûchette au lait mélange
Dessert*	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Cône glacé

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



Restaurant Scolaire de Brizambourg

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	Radis, Beurre	Pastèque	Taboulé (semoule HVE) 
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc	Sauce arrabiata aux pois chiche	Brandade de colin MSC 
Accompagnement	Brocolis BIO 	Riz pilaf	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche 	Salade verte BIO 
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Emmental	Saint Paulin	Édam
Dessert*	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	Coupe à la banane et au chocolat	Quatre quart 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



Restaurant Scolaire de Brizambourg

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 BIO, Vinaigrette 	Houmous du chef et ses croutons	Friand au fromage	Concombres, Sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Sauté de poulet BBC façon Basquaise 	Paella végétarienne	Omelette BIO fromagère 	Carbonara de saumon MSC 
Accompagnement	Boulgour	Riz pilaf	Haricots verts sautés	Coquillettes HVE 
Produit laitier	Mimolette	Fromage blanc nature	Saint Paulin	Brie
Dessert*	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

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



Restaurant Scolaire de Brizambourg

Menu du 22 au 26 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées 	Melon	Macédoine mimosa	Toast au chèvre
Plat protidique	Saucisse fumée	Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Hachis Parmentier du chef	Filet de merlu MSC, Sauce crevettes 
Accompagnement	Petits pois BIO au jus 	Semoule HVE 	Salade verte BIO 	Carottes façon Vichy
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Dessert*	Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Salade de fruits frais	Tourteau fromager

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



Restaurant Scolaire de Brizambourg

Menu du 29 au 03 octobre 2025

Repas Végétarien

	lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
Hors d'œuvre	Tomates, Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) 	Céleri rave sauce rémoulade	Crêpe au fromage
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Escalope de dinde, Sauce forestière	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Fricassée de colin MSC 
Accompagnement	Frites	Haricots verts BIO à l'étuvé 		Brocolis à l'ail
Produit laitier	Cantal AOP 	Mimolette	Édam	Buchette de Chèvre
Dessert*	Pomme cuite caramélisée	Fruit de saison	Flan pâtissier chocolat	Fruit 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 Labelisé



Restaurant Scolaire de Brizambourg

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 	Tomates au basilic, 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	Pommes de terre sautées	Salade verte BIO 	Tortis BIO 	Épinards à la crème
Produit laitier	Brie	Emmental	Gouda	Tomme noire
Dessert*	Fruit de saison	Pot de glace	Cake marbré au chocolat du chef	Fruit 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 Labelisé



Restaurant Scolaire de Brizambourg

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	Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	Carottes râpées, vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc	Crêpe au jambon et fromage
Plat protidique	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 	Chili sin carne pois BIO 	Sauté de bœuf aux olives	Émincé de poulet, Sauce estragon
Accompagnement	Boulgour crémeux	Riz pilaf	Spaghetti BIO sanguinolents 	Haricots verts BIO à l'étuvé 
Produit laitier	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange	Brie	Camembert
Dessert*	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Petit fantôme craquant	Fruit 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 Labelisé