



EXEMPLE DE MENUS SEPTEMBRE 2025 -
OGEc LA PROVIDENCE-PASSY

Maternelle & Élémentaire



	Menu Végétarien	Menu de rentrée	
lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
SALADE DE TOMATES MOZZA	HOUMOUS DE POIS CHICHE	SAUCISSON & CORNICHONS	RADIS AU BEURRE
BOLOGNAISE DE BOEUF	TORTILLA BASQUAISE DU CHEF	BLANC DE POULET AU THYM	FILET DE HOKI MSC SAFRANÉ
PETITS POIS AUX JUS	HARICOTS VERTS À L'AIL	FRITES	BLÉ BIO
PENNE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	COURGETTES BRAISÉES
YAOURT LOCAL	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
GLACE TIMBALE	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Viande Française

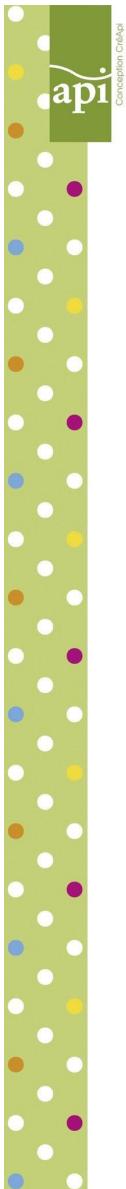


Réalisation du chef



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



EXEMPLE DE MENUS SEPTEMBRE 2025 -
OGE C LA PROVIDENCE-PASSY

Maternelle & Elémentaire



Menu Végétarien			
lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
GASPACHO DE TOMATES	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRES BIO FAÇON TZATZIKI	SALADE DE POMMES DE TERRE , HARICOTS VERTS ET OEUFS DURS
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	RÔTI DE PORC AU JUS	LASAGNES CHÈVRE ÉPINARDS	COLOMBO DE POISSON MSC
RATATOUILLE DU CHEF	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTIS BIO	RIZ BIO PILAF
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE GRENAILLE	BROCOLIS AUX AMANDES	POÊLÉE DE COURGETTES ET D'AUBERGINES
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AUX POMMES CARAMÉLISÉES DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

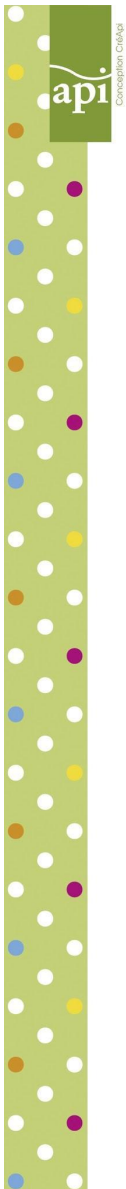
Produit Local

Viande Française

Réalisation du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



EXEMPLE DE MENUS SEPTEMBRE 2025 -
OGEC LA PROVIDENCE-PASSY

Maternelle & Élémentaire



Menu Végétarien 			
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO ET ÉCHALOTE 	MELON	PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE 
QUICHE AU FROMAGE DU CHEF 	ÉMINCÉ DE VOLAILLE MARINÉ 	ROUGAIL SAUCISSE 	HOKI MSC SAUCE AU CURRY 
SEMOULE	ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ BIO CRÉOLE 	PENNE BIO 
TOMATES RÔTIE À L'AIL	PATATES DOUCES RÔTIES	AUBERGINES RÔTIES	GRATIN DE COURGETTES
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT LOCAL 
FRUIT DE SAISON BIO 	COUPE BANANE CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Viande Française 

Réalisation du chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



EXEMPLE DE MENUS SEPTEMBRE 2025 -
OGEC LA PROVIDENCE-PASSY



Maternelle & Élémentaire

Menu Végétarien 			
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
CAROTTES ET COURGETTES RÂPÉES SAUCE AU CITRON	TOMATES MOZZARELLA AU PESTO	MELON / PASTÈQUE	CRÊPE AU FROMAGE
NUGGETS 100% FILET DE POULET 	BOLOGNAISE AUX POIS BIO 	ÉMINCÉ DE BOEUF 	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 
BOULGOUR BIO 	TORTIS BIO 	FRITES	PIPERADE DU CHEF 
PETITS POIS AUX OIGNONS	CAROTTES LOCALES AUX 4 ÉPICES 	HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ BIO PILAF 
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE BLANC	LAITAGE
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	MOELLEUX AUX FRUITS DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Viande Française 

Réalisation du chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition