

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Menu de la rentrée	
Salade verte vinaigrette   Riz  , korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Haricots verts vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce citron persillée  Blé  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Concombre  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth) Poulet  sauce kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) Carottes Coulommiers  Roulé framboise	Melon Cordon bleu  et ketchup Coquillettes  blé semi-complet Fromage blanc nature sucré Smoothie pomme pêche	Radis beurre Rôti de boeuf jus aux herbes  Ratatouille  Saint Nectaire AOP Fruit de saison 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Chili sin carne (Riz )</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carotte râpées vinaigrette </p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Frites </p> <p>Tomme blanche </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Betteraves</p> <p>Hoki sauce crème </p> <p>Riz sauce tomate </p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Jambon blanc S/P: Jambon de dinde </p> <p>Penne Brocolis </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde sauce au curry </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais ½ sel</p> <p>Cake nature à la farine de pois chiche</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Vinaigrette	Tomate  vinaigrette	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Melon jaune
Omelette  basquaise	Couscous végétal  aux 5 légumes	Sauté de veau  sauce paprika persil	Parmentier au canard  et purée pommes de terre	Colin d'alaska  pané au riz soufflé
Macaronis semi  complètes	Yaourt aromatisé 	Chou fleur persillée	Fromage blanc nature et sucre 	Petits pois
Cantal AOP 	Fruit de saison	Camembert	Fromage blanc nature et sucre 	Fromage frais saint Môret
Compote de pomme allégée en sucre		Riz au lait	Fruit de saison	Tarte façon crumble pomme et cannelle



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée






Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Tomate  vinaigrette	Rillettes de sardine et céleri	Carottes râpées  vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf sauce forestière 	Colin d'Alaska pané aux graines de courges 	Rôti de porc  sauce aux pruneaux	Beignet stick mozzarella 	Colin d'Alaska sauce crème 
Frites	Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. Vert, navet)	Rôti de dinde issu  sauce aux pruneaux	Torsades sauce tomate	Purée de pommes de terre 
Petit fromage frais nature et sucre	Fromage fondu carré	Riz 	Yaourt nature et sucre 	Fromage au lait pasteurisé Carré
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Edam 	Fruit de saison	Gâteau au citron
		Fruit de saison		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos </p> <p>Farfalles sauce tomate lentille corail</p> <p>Emmental </p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne  S/P: Sauté de dinde moutarde à l'ancienne </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cèleri  rémoulade</p> <p>Merlu  sauce échalote</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Semoule, pois chiche à la marocaine et raisins secs </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette et crumble graines de courges</p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Crêpe nature sucrée</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron	Salade verte vinaigrette miel	Betteraves vinaigrette ravigote	Concombre  sauce fromage blanc aux herbes	Mais cœur de palmier
Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Sauté de bœuf  jus aux oignons	Omelette  nature	Chipolata de porc  S/p: Saucisse de volaille façon chipolata 	Riz  et chili végétal aux haricots rouges 
Blé  Ratatouille	Pommes de terre persillées	Macaronis  semi complet sauce tomate	Petits pois mijotés	Tomme blanche
Fromage fondu carré	Mimolette	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature  et sucre	Fruit de saison
Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Beignet parfum chocolat noisette 	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée





Plat végétarien



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p>Haricots verts et semoule </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage blanc mascarpone poire amande</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Filet de poulet sauce au maroilles </p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille et biscuit spéculoos</p>	<p>Betteraves</p> <p>Filet de hoki sauce dieppoise </p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Camembert </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette </p> <p>Parmentier de canard haricot blanc et purée de céleri </p> <p>Tomme grise </p> <p>Gâteau basque et confiture de cerises griottes</p>	<p>Soupe de carottes, céleri, navet, poireau, oignon et pomme de terre </p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>Cantal </p> <p>Salade de fruits frais</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Samoussa de légumes	Salade verte 	Salade piémontaise (oeuf)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange 	Haricots verts échalote vinaigrette
Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne S/P: sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles (Riz  	Poulet rôti au jus 	Bolognaise de bœuf 	Colin d'Alaska en dés sauce citron 
Brocolis en persillade	Gouda	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Pennes semi-complètes 	Pommes de terre vapeur persillées
Camembert 		Yaourt nature et sucre 	Fromage frais saint Morêt	Fromage au lait pasteurisé Carré
Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe poireaux pdt </p> <p>Farfalles sauce aux petits légumes </p> <p>Fromage frais ½ sel</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Salade de haricots rouges et tomates et épices chili</p> <p>Escalope de dinde  sauce estragon</p> <p>Blé  Haricots beurre </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou fleur vinaigrette à l'échalote</p> <p>Emincé de saumon  sauce crème</p> <p>Riz </p> <p>Pointe de brie </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves  </p> <p>Couscous merguez (semoule )</p> <p>Gouda</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Salade composée vinaigrette</p> <p>Dés de mimolette</p> <p>Sauté de veau  sauce quatre épices</p> <p>Pomme de terre vapeur persillées</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Moelleux choco pépites</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable