

Menus du 1 au 26 septembre 2025

LUNDI 01

MELON
SPAGHETTI BOLOGNAISE
SALADE COMPOSÉE
PERLE DE LAIT VANILLE

MARDI 02

TOMATES VINAIGRETTE
CURRY DE POMME DE TERRE
CAROTTES/HARICOTS ROUGES
FROMAGE
GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON

MERCREDI 03

SARDINE
CORDON BLEU
PETITS POIS
PETITS FILOUS AUX FRUITS

JEUDI 04

RADIS AU BEURRE
SAUTÉ DE VEAU
POLENTA
FROMAGE BLANC
POIRE LOCALE

VENDREDI 05

TABOULÉ MAISON
POISSON MEUNIÈRE
GOURGETTES EN GRAIN
BABYBEL
FRUIT

LUNDI 08

DUO DE CRUDITÉS
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
RIZ BASMATI
YAOURT AUX FRUITS

MARDI 09

PAIN DE THON SALADE
COUSCOUS VÉGÉTARIEN
SEMOULE POIS CHICHES
FROMAGE
PETITS FILOUS AU CHOCOLAT

MERCREDI 10

CONCOMBRES À LA CRÈME
BOULETTES DE BOEUF
PÂTES
FROMAGE
FRUIT

JEUDI 11

SALADE VERTE GRUYÈRE MAÏS
QUICHE LORRAINE
CAROTTES VAPEUR
FLAN VANILLE MAISON

VENDREDI 12

ASPERGES VINAIGRETTE
ESCALOPPE DE VOLAILLE À LA NORMANDE
FRITES
RAISIN

LUNDI 15

MELON
LASAGNES DE LÉGUMES MAISON
SALADE VERTE
FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT

MARDI 16

BETTERAVES ROUGES
BLANQUETTE DE POISSON
EBLY
GÂTEAU AU CITRON

MERCREDI 17

COEUR DE PALMIER
SAUCISSE
PURÉE DE PATATES DOUCES
FROMAGE
COCKTAIL DE FRUITS

JEUDI 18

CAROTTES RAPÉES
FILET DE POULET
LENTILLES
YAOURT
FRUIT

VENDREDI 19

SALADE DE RIZ
RÔTI DE VEAU
HARRICOTS VERTS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

LUNDI 22

CONCOMBRE VINAIGRETTE
STEACK HACHÉ
EPINARDS À LA CRÈME
YAOURT NATURE
FRUIT

MARDI 23

MELON
DALH DE LENTILLES CORAIL
AU LAIT DE COCO
CAROTTES BOULGOUR
FROMAGE
CRÈPE AU SUCRE MAISON

MERCREDI 24

DUO DE CRUDITÉS
ESCALOPPE VIENNOISE
RATATOUILLE MAISON
FROMAGE
POIRE

JEUDI 25

PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUTÉ DE DINDE AUX LÉGUMES
POMMES VAPEUR LOCALES
FROMAGE BLANC
COULIS DE FRUITS ROUGES

VENDREDI 26

TOMATES VINAIGRETTE
FILET DE POISSON SAUCE TOMATE
RIZ BIO
FROMAGE
COMPOTE MAISON

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT, DES PROBLÈMES TECHNIQUES OU POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



BOEUF ET PORC D'ORIGINE FRANÇAISE



MENU VÉGÉTARIEN