

Menus du 29 septembre au 17 octobre 2025

LUNDI 29

POTAGE VERMICELLE
POISSON PANÉ
CHOU-FLEUR
FROMAGE
FRUIT

MARDI 30

PAMPLEMOUSSE
PURÉE DE POMMES DE TERRE
LENTILLES/CAROTTES
FROMAGE
CRÈME VANILLE

MERCREDI 01

SARDINES
CROQUE MONSIEUR
SALADE VERTE
GLACE

JEUDI 02

ASPERGES BLANCHES
RÔTI DE PORC
POIS CHICHE À LA CATALANE
COMPOTE MAISON

VENDREDI 03

SALADE DE RIZ
ESCALOPPE DE VOLAILLE
AUX CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS
FROMAGE
GÂTEAU AU YAOURT

LUNDI 06

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
BEIGNETS DE CALAMARS
EBLY
YAOURT AROMATISÉ

MARDI 07

OEUF DUR
STECK HACHÉ
BROCOLIS
FROMAGE
FRUIT

MERCREDI 08

CAROTTES RAPÉES
POISSON AU FOUR
COQUILLETES
FROMAGE BLANC VANILLE

JEUDI 09

SALADE DE LENTILLES CORAIL
GRATIN DE POMMES DE TERRE
FAÇON TARTIFLETTE
COURGETTES SAUTÉES
TARTE AUX POMMES

VENDREDI 10

SOUPE DE LÉGUMES
POULET RÔTI
FLAGEOLETS
FRUIT

LUNDI 13

CONCOMBRE VINAIGRETTE
TORTILLA FROMAGE ET LARDONS
SALADE VERTE
FROMAGE BLANC AVEC
COULIS DE FRUITS ROUGES
GÂTEAU SEC

MARDI 14

COEUR DE PALMIER
DUO DE HARICOTS
PÂTES AU CURRY
FROMAGE
FRUIT

MERCREDI 15

SOUPE DE LÉGUMES
CÔTE DE PORC
LENTILLES
CHOCOLAT LIÉGEOIS

JEUDI 16

DUO DE CRUDITÉS
RÔTI DE DINDE SAUCE POIVRE
FRITES
FRUIT

VENDREDI 17

CHARCUTERIE
POISSON MEUNIÈRE
GRATIN DE CHOU-FLEUR
GLACE

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