

Matin - STE MARGUERITE-JOSSELIN

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Betteraves , Vinaigrette	 Tomates , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette	 Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Bolognaise	 Tortilla de pommes de terre aux herbes	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Poisson frais du moment , Sauce nantua
 Torsade de blé et pois chiches HVE  Petits pois aux oignons	 Courgettes braisées  Riz créole	 Frites  Carottes braisées	 Tomates à la provençale  Boulgour
 Fruit de saison	 Donut	 Clafoutis aux abricots du chef	Liégeois au chocolat



Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Matin - STE MARGUERITE-JOSSELIN

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons	Radis , Beurre	Pastèque	Taboulé (semoule HVE)
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Sauce aux petits pois et mozzarella	Poisson meunière
Haricots beurre persillés Semoule HVE	Riz pilaf Poivrons braisés	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche Brocolis aux oignons	Purée d'épinards Coeur de blé
Poire au caramel	Yaourt aux fruits	Cakes aux framboises	Fruit de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Matin - STE MARGUERITE-JOSSELIN

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Houmous du chef et ses croutons	Saucisson à l'ail , Cornichons	Tomates , Vinaigrette	Concombres sauce bulgare
Clafoutis brocolis, pomme de terre, mozzarella	Pilon de poulet rôti mariné	Bœuf façon bourguignon	Blanquette de poisson
Haricots verts à l'étuvé Boulgour	Ratatouille du chef Riz pilaf	Frites Choux-fleurs rôti	Coquillettes HVE Aubergines gratinées
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Matin - STE MARGUERITE-JOSSELIN

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Melon	 Pastèque	Toast au chèvre
Sauté de dinde au citron et au gingembre	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Hachis Parmentier du chef	Poisson frais du moment , Sauce citron
 Petits pois au jus  Riz Madras	 Semoule HVE  Légumes tajine	 Salade verte	 Haricots beurre persillés  Torsade de blé et pois chiches HVE
 Fruit de saison	 Ile flottante et crème anglaise	Gaufre au sucre glace	 Salade de fruits



Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Matin - STE MARGUERITE-JOSSELIN

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Tomates , Vinaigrette	 Taboulé (semoule HVE)	 Céleri rave en rémoulade au curry	Salade de riz mimolette
Sauté de porc au curry	Rôti de dinde , Sauce forestière	 Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Fricassée de la mer gratinée
 Semoule  Carottes aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé  Riz pilaf	 Coquillettes HVE	 Chou fleur rôti à l'ail  Écrasé de pommes de terre du chef
 Yaourt aromatisé	 Liégeois à la vanille	 Gâteau au yaourt du chef	 Fruit de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Matin - STE MARGUERITE-JOSSELIN

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 Radis , Beurre	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Tomates au basilic , Vinaigrette	Saucisson sec , Cornichons
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bœuf à la tomate	 Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Poisson meunière
 Frites  Tomates à la provençale	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Coeur de blé	 Riz pilaf  Brocolis à l'ail	 Pommes de terre au four  Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar
 Fruit de saison	 Pot de glace	 Cake marbré au chocolat du chef	 Salade de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Matin - STE MARGUERITE-JOSSELIN

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	 Salade mexicaine	 Butternut râpée au fromage blanc	 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
 Chili sin carne pois BIO	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Sauté de bœuf aux olives	Poisson frais du moment , sauce à l'aneth
 Riz pilaf  Poivrons braisés	 Bulgour  Clafoutis aux brocolis	 Doigt de sorcière aux amandes  Spaghettis sanguinolent	 Haricots verts à l'étuvé  Semoule HVE
 Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	 Flan au caramel	 Petit fantôme craquant	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

