

Menus du 1^{er} septembre au 17 octobre 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

*Il est temps de reprendre cartables, cahiers et stylos...
Bonne rentrée à tous...*

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE 2025	du 1er au 5	MELON (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	TOMATE VINAIGRETTE
		LASAGNE DE LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME	RÔTI DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	FILET DE POISSON PANÉ
		KIRI	POTATOES	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
		COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	CAPRICE DES DIEUX (à portionner)	SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)	GOUDA BIO (à portionner)	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
	du 8 au 12	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	RAISIN	GAUFRE DE LIÈGE	
		SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	BROCOLIS VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS ET BEURRE
		FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE	TORSADES (HVE)
	du 15 au 19	CAMEMBERT (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner)
		NECTARINE	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA CAROTTE DU CHEF (à portionner)	CRÈME DESSERT VANILLE
		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE
		TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO	JAMBON BLANC* (LR) COQUILLETES BIO	SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
du 22 au 26	BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	SAINT-PAULIN (à portionner)	VACHE QUI RIT BIO	CRÈME ANGLAISE (à portionner)	
	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	PÊCHE	COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	
	TABOULÉ (semoule bio)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE	MACÉDOINE MAYONNAISE	VOL... DESTINATION... L'ITALIE	
	SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE	OMELETTE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
OCTOBRE 2025	du 1er au 5	BEIGNETS DE CHOU FLEUR	RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LASAGNE AU BOEUF
		BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)	CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
		RAISIN	PASTÈQUE (à portionner)	MUFFIN	SALADE DE FRUITS AU SIROP	TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
		MELON (à portionner)	RILLETES DE THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)
	du 8 au 12	POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	CHIPOLATA*	COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	SAUTÉ DE POULET SAUCE MOUTARDE
		HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	SEMOULE BIO	LENTILLONS BIO (locaux)	MIMOLETTE (à portionner)	CHOU FLEUR HVE ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL
		FROMAGE BLANC SUCRÉ	COULOMMIERS (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	SAINT-MORÊT BIO
		MINI-CRÊPE SUCRÉE	PRUNE	CRÈME DESSERT VANILLE		SUISSE FRUITÉ
	du 13 au 17	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		TARTE AUX FROMAGES (à portionner)
		RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE AU THYM		NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE
		GOUDA BIO (à portionner)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL		CAROTTES (locales)
		FRUIT DE SAISON	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	SAMOS		SUISSE FRUITÉ
du 20 au 24		YAOURT AROMATISÉ	ÉCLAIR CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS AU SIROP	
	COLESLAW VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE DE POTIRON (à portionner)	MACÉDOINE ET MAYONNAISE	VOL... DESTINATION... LE PORTUGAL	
	LASAGNE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TEX-MEX SEMOULE BIO	MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA*	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	
	BRIE EN POINTE (à portionner)	TOMME NOIRE IGP (à portionner)	KIRI	SAINT-PAULIN (à portionner)	BRANDADE DE COLIN DU CHEF	
du 27 au 31	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PRUNE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	
					FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA	

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."