

Menu du 1er settembre au 7 novembre 2025

lundi 01 sept.	mardi 02 sept.	jeudi 04 sept.	vendredi 05 sept.
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE + SIROP DE GRENADINE GRATIN DE GNOCCHI DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE ET À L'EMMENTAL BIO CHAOURCE AOP PRUNE ROUGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE AU CURCUMA SEMOULE BIO ST-MORÊT BIO MELON	ROSETTE ET CORNICHON FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AUX OLIVES POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT SUCRÉ COMPOTE POMME BIO (POT)	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC SAUCISSE DE STRASBOURG VPF RATATOUILLE VERRE DE LAIT BIO CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (FARINE BIO)
lundi 08 sept.	mardi 09 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE DAHL DE LENTILLES BIO (RÉGION) RIZ DE CAMARGUE IGP CAMEMBERT BIO POMME VER	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP POISSON BLANC MSC MEUNIÈRE ET CITRON CHOUX FLEURS CE2 EN PERSILLADE VACHE QUI RIT BIO DONUTS	TARTE AUX FROMAGES DU CHEF (EMMENTAL BIO) SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE MIEL ET ÉPICES CAROTTES CE2 PERSILLÉES FROMAGE BLANC BIO (RÉGION) ET SUCRE BANANE BIO	MELON BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE À LA LOMBARDE PENNES BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ CRÈME DESSERT VANILLE
lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
PASTÈQUE SAUCISSE DE PORC CE2 HARICOTS BLANCS À LA TOMATE PONT L'ÉVÊQUE AOP FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE AUX OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE BIO PRUNE JAUNE	OEUF DUR MAYONNAISE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ POMME VER	TZATZIKI PAVÉ DE POISSON MSC SAUCE OLIVES ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'AIL YAOURT NATURE (RÉGION) ET SUCRE CAKE À LA VANILLE (FARINE BIO)
lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS CHOU FLEUR HVE PERSILLÉS GOUDA BIO POMME VER	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) À L'EMMENTAL PIPERADE EDAM BIO MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA PENNE BIO BUCHETTE LAIT MÉLANGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	SALADE DE BLÉ MAÏS ET OLIVES BOULETTE AU BOEUF VPF BIO SAUCE PROVENÇALE BROCOLIS BIO YAOURT AROMATISÉ (POT) RAISIN

Menu du 1er setpembre au 7 novembre 2025

lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	CELERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	CRÊPE AU FROMAGE
CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO RÉGIONAUX	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHASSEUR	JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE DIEPPOISE
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO	PETIT POIS
TOMME NOIRE IGP	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL BIO RÂPÉ	SUISSE SUCRÉ
LIÉGEOIS VANILLE	PRUNE ROUGE	COMPOTE POMMES BIO	BANANE BIO
lundi 06 oct.	mardi 07 oct.	jeudi 09 oct.	vendredi 10 oct.
CHOU FLEUR CE2 SAUCE FAÇON COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES (RÉGION) VINAIGRETTE À L'ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX HERBES
RÔTI DE DINDE FR SAUCE BERCY	TARTIFLETTE AUX ALLUMETTES DE PORC	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO (RÉGION)	FILET DE POISSON PANÉ MSC ET CITRON
RIZ DE CAMARGUE IGP		FUSILLI BIO (RÉGION)	EPINARDS BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT BIO	SUISSE SUCRÉ	EMMENTAL RÂPÉ BIO	CANTAL AOP
LIÉGEOIS À LA VANILLE	POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CAKE DU CHEF (FARINE BIO) À LA VANILLE
lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	jeudi 16 oct.	vendredi 17 oct.
SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ (RÉGION) EN RÉMOULADE	ACCRAES DE MORUE	CAROTTES ET CHOU BLANC RÂPÉS (RÉGION) VINAIGRETTE À LA MAYONNAISE
CHIPOLATAS VPF LR	CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	FEIJOADA	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET AUX ÉPICES TANDORI
FLAGEOLETS PERSILLÉS	HARICOTS VERTS BIO	RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF	BOULGOUR
EDAM BIO	CARRÉ LIGUEIL	BUCHETTE LAIT MÉLANGE	LAIT BIO
PRUNE	BANANE BIO	FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA	GAUFRE DE LIÈGES
lundi 03 nov.	mardi 04 nov.	jeudi 06 nov.	vendredi 07 nov.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	TORSADES BIO ET CORNICHONS SAUCE MAYONNAISE	CAKE CHORIZO ET COMTÉ (FARINE BIO)
CHILI SIN CARNE	HACHIS PARMENTIER (BOEUF VBF)	RÔTI DE PORC SAUCE DIABLE	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC & CITRON
RIZ BIO	CROTTIN DE CHÈVRE BIO (RÉGION)	PETITS POIS ET CAROTTES	BROCOLIS BIO BÉCHAMEL
PETIT MOULÉ NATURE		EDAM BIO	TOMME BLANCHE
POMME (RÉGION)	YAOURT AROMATISÉ (RÉGION)	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	KAKI