

MENUS DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

			avec une dietencienne.	
Lundi 01/09/2025	Mardi 02/09/2025	Mercredi 03/09/2025	Jeudi 04/09/2025	Vendredi 05/09/2025
Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	Salade de riz BIO	05/05/2025	Salade verte BIO aux croûtons	Concombres sauce kebah
Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Jambon grillé*		Saucisson* chaud à la bourguignonne	Poisson meunière
Coquillettes BIO au beurre	Petit pois		Gratin dauphinois	Ratatouille
Yaourt local circuit-court	Brie à la coupe		Saint-Marcellin IGP à la coupe	Petit suisse aux fruits
Pomme	Mousse chocolat au lait		Raisins	Moelleux poires/cannelle base d'oeufs BIO
	Lundi 01/09/2025 Salade de haricot vert au vinaigre balsamique Sauce italienne à l'égréné végétal BIO Coquillettes BIO au beurre Yaourt local circuit-court	Lundi 01/09/2025 Salade de haricot vert au vinaigre balsamique Sauce italienne à l'égréné végétal BIO Coquillettes BIO au beurre Yaourt local circuit-court Brie à la coupe	Lundi 01/09/2025 Salade de haricot vert au vinaigre balsamique Sauce italienne à l'égréné végétal BIO Coquillettes BIO au beurre Petit pois Yaourt local circuit-court Brie à la coupe	Lundi 01/09/2025 Mardi 02/09/2025 Mercredi 03/09/2025 Jeudi 04/09/2025 Salade de haricot vert au vinaigre balsamique Salade de riz BIO Salade verte BIO aux croûtons Sauce italienne à l'égréné végétal BIO Jambon grillé* Saucisson* chaud à la bourguignonne Coquillettes BIO au beurre Petit pois Gratin dauphinois Yaourt local circuit-court Brie à la coupe Saint-Marcellin IGP à la coupe

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 08/09/2025 AU 12/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

STAURATION POUR COLLECTIVITES	L		·		avec une dieteticienne.
	Lundi 08/09/2025	Mardi 09/09/2025	Mercredi 10/09/2025	Jeudi 11/09/2025	Vendredi 12/09/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Mâche vinaigrette		Carottes rapées	Salade bolivienne
Plat	Emincé végétal BIO sauce crème curry	Croque monsieur*		Tajine de poulet	Nugget's de poisson
Accompagnement	Riz	Purée de courgettes		Semoule	Gratin de brocolis à base de brocolis BIO
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blane		Croq'lait BIO	Petit suisse nature
Dessert	Nappé au caramel	Pastèque BIO		Compote de pommes maison à la vanille	Beignet au chocolat

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 15/09/2025 AU 19/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

STAURATION FOUR COLLECTIVITIES					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025
Entrée	Crêpe au fromage	Salade festivale		Salade verte	Salade douceur
Plat	Grignotte de poulet façon barbecue	Tomate farcie veggie sauce tomate		Crozets au jambon* (PC)	Colin d'alaska poëlé au beurre
Accompagnement	Printanière de légumes	Purée de pomme de terre			Chou-fleur à la crème
Laitage	Tomme grise à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Rondelé nature BIO	Petit nova BIO aromatisé
Dessert	Pomme BIO	Cocktails de fruits au sirop		Banane	Gâteau maison au caramel

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 22/09/2025 AU 26/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration

STAURATION POUR COLLECTIVITIES				avec une diététicienne.	
- ^ - ^ - ^ - ^ - ^ - ^ - ^ - ^ - ^ - ^	Lundi 22/09/2025	Mardi 23/09/2025	Mercredi 24/09/2025	Jeudi 25/09/2025	Vendredi 26/09/2025
Entrée	Rosette*	Tomate		Brocolis sauce tartare	Salade espagnole
Plat	Paupiette de poisson sauce oseille	Pané blé emmental et épinards		Boulette de boeuf à l'andalouse	Rôti de dinde au jus
Accompagnement	Carottes BIO	Lentilles BIO au jus		Riz BIO	Epinards béchamel
Laitage	Fromage blanc	Pont l'évêque AOP à la coupe		Emmental à la coupe	Petit louis tartine
Dessert	Compote de pommes et de fraises	Prune (sous réserve)		Melon	Crème au chocolat maison (lait BIO)

^{* =} Plat avec du porc