



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 1er au 5 septembre 2025



LUNDI

Tomate basilic

Bio ravioli ricotta épinard

St Nectaire (AOP)

Compote de pommes bio

MARDI

Taboulé oriental

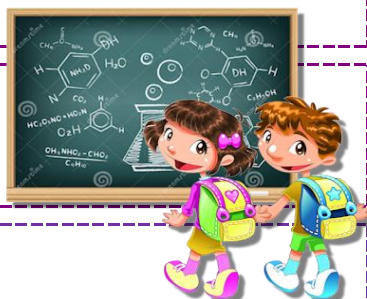
Beignets de poisson citron

Haricots verts bio

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI



JEUDI

Concombre bio vinaigrette

Emincé de dinde jus aux herbes
(sans viande : omelette sauce tomate)

Riz bio créole

Coulommiers

Flan nappé caramel

VENDREDI

Œuf mayonnaise

Pizza soleillade

Salade iceberg

Petit suisse sucré

Minis choux pâtissiers



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles 	 	Melon	Concombre bulgare bio
<u>Bio pâtes fusillis à la bolognaise</u> (sans viande : boulettes de soja à l'orientale)	Quenelles sauce financière		Filet de poulet jus rôti (sans viande : pavé de poisson provençal)	<u>Brandade de poisson</u> 
	Carottes persillées 		Ratatouille	
Vache qui rit bio 	Cantal (AOC) 		Madame Loïk	Yaourt sucré
Fruit de saison Raisins	Mousse au chocolat (gélatine végétale : flan vanille)		Flan pâtissier	Compote pomme banane



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI

Céleris rémoulade bio



Saucisse de porc*
(sans viande : saucisse végétale)

Lentilles



Tomme noire

Fruit de saison

MARDI

Salade verte



Sauté de bœuf aux poivrons
(sans viande : colin petits légumes)

Courgettes bio au thym



Fromage fondu Le Carré

Crêpe chocolat noisette

MERCREDI



JEUDI



Pastèque

Allumettes végétales bio façon carbonara



Pâtes coquillettes bio



Yaourt aromatisé

Compote de poires bio



VENDREDI

Salade de pommes de terre provençale



Poisson meunière



Gratin de choux fleurs

Fourme d'Ambert (AOC)



Fruit de saison
(prune)



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes bio râpées vinaigrette	 Tomate vinaigrette basilic	PARFUM D'AUTOMNE 	 Salade de pâtes bio	 Salade iceberg
 Bio nuggets de blé ketchup	Normandin de veau au jus (sans viande : kefta de colin)		Emincé de volaille au curry (sans viande : boulettes de soja)	 Filet de colin sauce oseille
 Haricots verts persillés	 Semoule bio		Gratin poireaux pommes de terre	 Riz créole
Petit suisse aromatisé	Emmental		 St Nectaire (AOP)	 Chanteneige bio
Gâteau moelleux au chocolat	 Fruit de saison Raisins		Fruit de saison	Salade de fruits acapulco



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

LUNDI

Salade Coleslaw bio



Hachis Parmentier
(sans viande : poisson mariné / purée)



Coulommiers

Flan chocolat

MARDI

Pâté de campagne* cornichon
(sans viande : rillettes de thon)



Omelette bio

Ratatouille

Fromage frais Madame Loïk



Fruit de saison

MERCREDI



JEUDI

Salade verte aux croûtons



Lieu sauce niçoise



Blé bio curcuma



Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

VENDREDI

Tomate concombre bio



Escalope panée végétale

Petits pois bio



Cantal (AOC)



Gâteau cake au spéculoos



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2