

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