



MENU DE LA SEMAINE du 01/09/25 au 07/09/25



Lundi

C'est la rentrée



Entrée

Salade arc-en-ciel
(maïs, carottes, concombre,
dés de fromage)
(4-11)

Plats/Accompagnements

Nuggets (4-6)

Pommes noisettes
(4)

Dessert

Flan pâtissier(4-6-8)

Mardi

Entrée

Céleri rémoulade(4-8-11)

Plats/Accompagnements

Gratin de chou-fleur, P. de
terre, œuf dur bio et
béchamel(4-6-8)



Dessert

Pommes bio



Jeudi



Entrée

Boulgour mexicain(4-8-11)

Plats/Accompagnements

Fromage pané(9)
Purée(4-6-8)



Dessert

Fromage bio et fruit(6)



Vendredi

Entrée

Trio de crudité (4-8-11)

Plats/Accompagnements

Poisson blanc à la crème
Riz pilaf



Dessert

Compte bio



Légende



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients
bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soia

14: Sulfites



MENU DE LA SEMAINE du 08/09/25 au 12/09/25



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <u>Entrée</u> Salade de riz (4-8-11) 	<u>Entrée</u> Piémontaise (4-8-11)	<u>Entrée</u> Tomate bio vinaigrette (4-8-11) 	<u>Entrée</u> Salade verte (4-8-11) 
<u>Plats/Accompagnements</u> Fromage pané (4-6) Petits poids (4)	<u>Plats/Accompagnements</u> Quiche Lorraine (Œuf bio) (4-6-8) Salade verte    	<u>Plats/Accompagnements</u> Pâtes bio carbonara (4-6-8)    	<u>Plats/Accompagnements</u> Poisson Pané au fromage (4-9) Quinoa aux légumes (4)  
<u>Dessert</u> Yaourt bio (6) 	<u>Dessert</u> Fruit 	<u>Dessert</u> Ananas et son caramel maison 	<u>Dessert</u> Gâteau basque (4-6-8)



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

- | | | |
|------------------|----------------|--------------|
| 1: Arachide | 6: Lait | 11: Moutarde |
| 2: Céleri | 7: Lupin | 12: Sésame |
| 3: Crustacé | 8: Œuf | 13: Soia |
| 4: Gluten | 9: Poisson | 14: Sulfites |
| 5: Fruit à coque | 10: Mollusques | |



MENU DE LA SEMAINE du 15/09/25 au 19/09/25



Lundi

Entrée

Salade de lentilles
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Lasagne bolognaise
(4-6)



Dessert

Compote de pomme bio

Mardi

Entrée

Betteraves vinaigrette
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Sauté de porc
(4)



Ratatouille
(4)



Dessert

Mousse chocolat (6-8)

Jeudi



Entrée

Concombre vinaigrette
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Spaghetti façon bolognaise
(4-6-8)

(Sans viande, champignons et oignons)



Dessert

Fromage bio et fruit(6)



Vendredi

Entrée

Salade verte
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Gratin de poisson(4-6-9)



Purée de carottes bio (4-6-8)



Dessert

Gâteau marbré
(4-6-8)

Légende



Viande locale



Pêche durable

Contient des ingrédients bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soia

14: Sulfites



MENU DE LA SEMAINE du 22/09/25 au 26/09/25



Lundi

Entrée

Carottes râpées vinaigrette
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Chipolatas et Merguez
(4)



Lentilles cuisinées
(4)



Dessert

Fromage (6)
Yaourt bio (6)



Mardi

Entrée

Tomates vinaigrette
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Sauté de dinde
(4)



Pâtes bio
(4)



Dessert

Fromage bio (6)
Fruit

Jeudi

Entrée

Concombre vinaigrette
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Pizza aux légumes
(4)



Pommes sautées
(4-6-8)



Dessert

Cake marbré
(4-6-8)

Vendredi

Entrée

Macédoine de légumes
(4-8-11)



Plats/Accompagnements

Poisson pané
(4-6-8)



Nuggets chou-fleur
(4-6-8)



Dessert

Salade de fruit frais



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients
bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soia

14: Sulfites