



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

**Il est temps de reprendre cartables, cahiers et stylos...
Bonne rentrée à tous...**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE 2025 du 1 ^{er} au 5	MELON (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	RILLETTES DE THON	TOMATE VINAIGRETTE
	LASAGNE DE LÉGUMES	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE CRÈME	RÔTI DE DINDE SAUCE À LA MOUTARDE	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	FILET DE POISSON PANÉ
	KIRI	POTATOES	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
du 8 au 12	COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	CAPRICE DES DIEUX (à portionner)	SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)	GOUDA BIO (à portionner)	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RAISIN	GAUFRE DE LIÈGE
	SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	BROCOLIS VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS ET BEURRE
	FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE	TORSADES (HVE)
du 15 au 19	CAMEMBERT (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner)
	NECTARINE	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	GATEAU D'ANNIVERSAIRE A LA CAROTTE DU CHEF (à portionner)	CRÈME DESSERT VANILLE
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICION	MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH	JAMBON BLANC* (LR)	SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON
du 22 au 26	BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	SAINT-PAULIN (à portionner)	COQUILLETTES BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	PÊCHE	VACHE QUI RIT BIO	CRÈME ANGLAISE (à portionner)
	TABOULÉ (semoule bio)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE	COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
	SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE	OMELETTE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL	MACÉDOINE MAYONNAISE	VOL... DESTINATION... L'ITALIE
OCTOBRE 2025 du 29/09 au 3/10	BEIGNETS DE CHOU FLEUR	RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)	CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE (à portionner)	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LASAGNE AU BOEUF
	RAISIN	PASTÈQUE (à portionner)	MUFFIN	EDAM BIO (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
	MELON (à portionner)	RILLETTES DE THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE FRUITS AU SIROP	TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
	POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	CHIPOLATA*	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
du 6 au 10	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	SEMOULE BIO	LENTILLONS BIO (locaux)	COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	SAUTÉ DE POULET SAUCE MOUTARDE
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COULOMMIERS (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	CHOU FLEUR HVE ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL
	MINI-CRÊPE SUCRÉE	PRUNE	CRÈME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	SAINT-MORËT BIO
	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	MACÉDOINE ET MAYONNAISE	SUISSE FRUITÉ
du 13 au 17	RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE AU THYM		TARTE AUX FROMAGES (à portionner)
	GOUDA BIO (à portionner)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL		NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE
	FRUIT DE SAISON	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	SAMOS		CAROTTES (locales)
	COLESLAW VINAIGRETTE	YAOURT AROMATISÉ	ÉCLAIR CHOCOLAT		SUISSE FRUITÉ
	LASAGNE DE LÉGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE		SALADE DE FRUITS AU SIROP
du 13 au 17	BRIE EN POINTE (à portionner)	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TEX-MEX		VOL... DESTINATION... LE PORTUGAL
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL	SEMOULE BIO	MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA*	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
		TOMME NOIRE IGP (à portionner)	KIRI	SAINT-PAULIN (à portionner)	BRANDADE DE COLIN DU CHEF
	PRUNE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

MENUS DU 1er SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE 2025

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
SEPTEMBRE 2025	DU 1er AU 5				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
				RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
			BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 8 AU 12				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		FALAFELS SAUCE DU JOUR		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 15 AU 19			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
					JAMBON DE DINDE		PLAT SANS PORC
	DU 22 AU 26		BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	NUGGETS DE BLÉ	OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
		SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC
	DU 29/09 AU 3/10				FALAFELS SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	LASAGNES DE LÉGUMES
QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR							PLAT SANS PORC
OCTOBRE 2025	DU 6 AU 10			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
		PANÉ FROMAGER	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	MOZZARELLA STICK		FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 13 AU 17				LE GRAND REPAS		PLAT SANS PORC
			OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
					MACARONIS BIO SAUCE FAÇON CARBONARA AUX ALUMETTES DE DINDE		PLAT SANS PORC
		OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	MACARONIS BIO SAUCE FAÇON CARBONARA AU FROMAGE RÂPÉ	PARMENTIER AU FROMAGE	PLAT VÉGÉTARIEN	

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."