Menu

Semaine 36
Du 01 au 05 Septembre 2025

LUNDI

Coleslaw

Boules de bœuf sauce tomate

Coquillettes HVE

Petit-suisse arôme BIO

Cake marbré

MARDI

Taboulé BIO

Omelette

Piperade

Yaourt sucré

Fruit BIO

MERCREDI

Salade de tomates basilic

Saucisse knack*

Purée pommes de terre HVE

Vache picon

Purée fraise HVE

JEUDI

Betteraves BIO à l'estragon

Blanquette de dinde sce Maintenon (béchamel, oignons, champignons)

Riz

Brie

Fruit de saison BIO

VENDREDI

Melon

Nuggets de poisson

Epinards béchamel

Petit moulé AFH

Entremet vanille

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 37
Du 08 au 12 Septembre 2025

LUNDI

Saucisson à l'ail *

Haut cuisse poulet rôti

Carottes à la crème BIO

Yaourt arôme

Fruit de saison BIO

MARDI

Céleri sauce cocktail

Colin sauce hollandaise MSC

Pommes vapeur HVE

Fripons

Flan caramel

MERCREDI

Carottes râpées ciboulette

Sauté de bœuf sauce barbecue

Petits pois

Petit-suisse sucré

Fruit de saison BIO

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Bolognaise de lentilles HVE

Pâtes BIO

Saint Nectaire AOP

Purée de pomme HVE

VENDREDI

Salade PDT HVE persillée

Cordon bleu

Courgettes béchamel

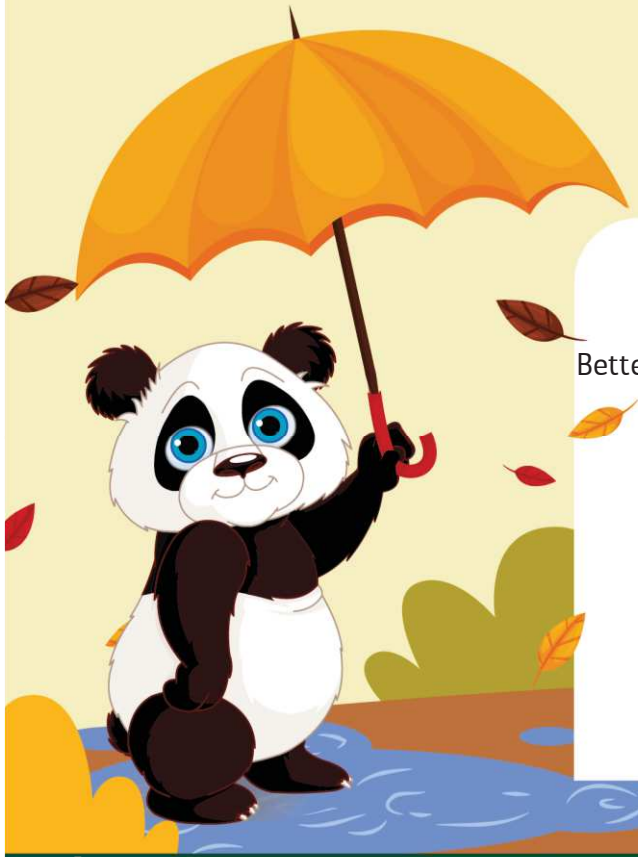
St Môret BIO

Eclair chocolat

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 38
Du 15 au 19 Septembre 2025



LUNDI

Salade duo de haricots échalote

Sauté de porc aux olives *

Semoule HVE

Petit-suisse arôme

Fruit de saison BIO

MARDI

Concombre crème

Poisson pané MSC

Gratin de chou-fleur

Chanteneige BIO

Fruit BIO

MERCREDI

Betteraves BIO moutarde ancienne

Haché de veau

Blé à la tomate

Tartare AFH

Flan chocolat

JEUDI

MENU LOCAL

Farandole de crudités

Jambon* à la crème local

Purée de céleri HVE

Chaource AOP

Fruit BIO

VENDREDI

Salade iceberg

Haricots rouges à la tomate

Riz BIO

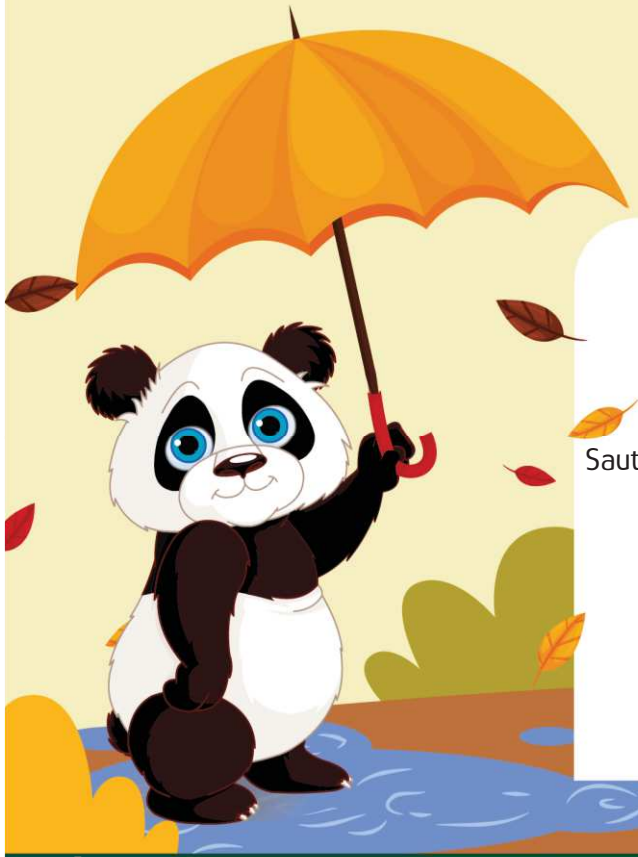
Yaourt sucré BIO

Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 39
Du 22 au 26 Septembre 2025



LUNDI

Tarte au fromage

Hoki sauce armoricaine MSC

Pommes vapeur HVE

Petit-suisse arôme BIO

Fruit de saison BIO

MARDI

Carottes BIO au citron

Galette de pois chiches NEW

Haricots verts

Cantafrais

Purée pomme HVE

MERCREDI

Salade de chou blanc

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de légumes

Edam

Moelleux marbré

JEUDI

Céleri vinaigrette au cerfeuil

Sauté de bœuf sauce tomate

Pâtes HVE

Pont l'Evêque AOP

Flan vanille

VENDREDI

Chou-fleur sauce cocktail

Rôti de porc* moutarde ancienne

Riz

Yaourt arôme

Fruit de saison BIO

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 40

Du 29 Septembre
au 03 Octobre 2025

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Escalope poulet viennoise BIO

Carottes persillées

Yaourt sucré

Brioche, confiture

MARDI

Concombre sauce yaourt

Couscous VG

Semoule HVE

Fraidou

Fruit de saison BIO

MERCREDI

Salade verte

Saucisse fumée *

Lentilles HVE

Fraidou

Purée banane HVE

JEUDI

Coleslaw au curcuma

Brandade

de poisson HVE

Camembert BIO

Crème chocolat

VENDREDI

Salade de pâtes BIO

Keftas d'agneau

Dés potiron navet béchamel

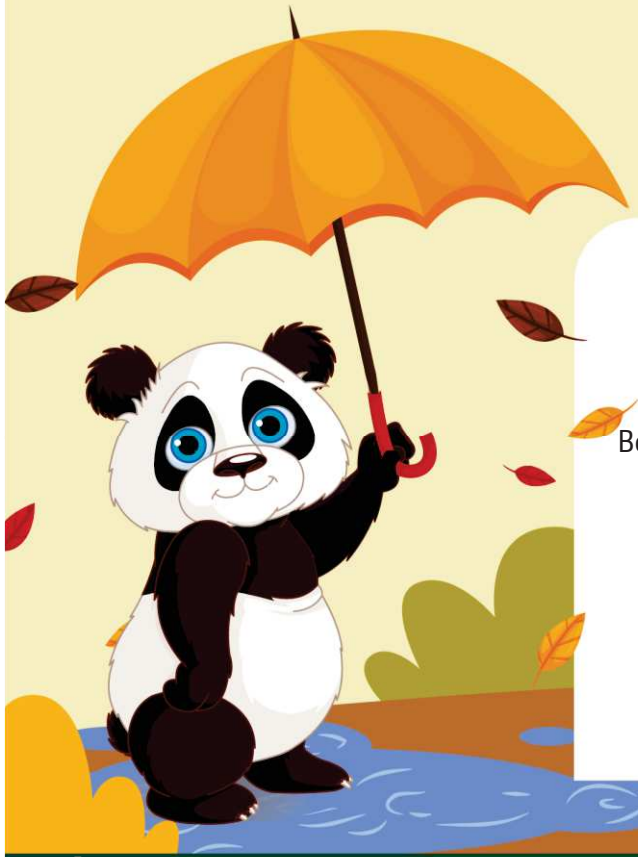
Petit-suisse arôme BIO

Fruit de saison BIO

* Plat contenant du porc

Menu

Semaine 41
Du 06 au 10 Octobre 2025



LUNDI

Pâté de campagne *

Paupiette de dinde sauce barbecue

Haricots verts

Vache qui rit BIO

Fruit BIO

MARDI

Céleri rémoulade

Beignets calamars à la provençale

Gratin chou-fleur

Chanteneige BIO

Purée pomme HVE

MERCREDI

Duo de choux aux raisins

Boules de bœuf aux oignons

Pommes rissolées

Yaourt arôme

Fruit de saison BIO

JEUDI

Betteraves maïs

Gratin de macaronis HVE au fromage

Petit-suisse sucré

Fruit de saison BIO

VENDREDI

Salade de riz BIO

Emincé de poulet BIO

Petits pois à la marocaine

Fourme d'Ambert AOP

Mousse chocolat

* Plat contenant du porc

SEMAINE DU GOÛT – RÉGIONS DE FRANCE

Menu

Semaine 42
Du 13 au 17 Octobre 2025

LUNDI	MARDI
BASQUE	BOURGOGNE

MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PROVENCE	NORD	ALSACE

* Plat contenant du porc