



Menus du 01 au 26 Septembre 2025

lundi 1 sept. Betteraves BIO, vinaigrette Bolognaise Torsades HVE Brie BIO Fruit de saison	mardi 2 sept. Salade de riz aux poivrons, vinaigrette Poisson pané Petits pois carottes Fromage blanc BIO nature Banane BIO au chocolat et à l'amande	jeudi 4 sept. Concombres, vinaigrette Falafels Semoule HVE Tomme noire Roulé à la confiture à l'abricot REPAS VÉGÉ	vendredi 5 sept. Tomates, vinaigrette Sauté de poulet aux olives Courgettes braisées Mimolette Liegeois vanille
lundi 8 sept. Saucisson à l'ail, cornichons Cordon bleu Haricots beurre persillés Gouda Fruit de saison BIO	mardi 9 sept. Pastèque Sauce aux petits pois et mozzarella Coquillettes HVE Yaourt aromatisé Beignet REPAS VÉGÉ	jeudi 11 sept. Taboulé Colombo de colin MSC Poêlée de courgettes et d'aubergines Camembert Fruit de saison	vendredi 12 sept. Carottes râpées BIO, vinaigrette Steak haché de boeuf, sauce poivre Pommes de terre à la boulangères Bleu Compote de fruits BIO
lundi 15 sept. Tomates, vinaigrette Bœuf façon bourguignon Pommes vapeur Mimolette Tarte au chocolat	mardi 16 sept. Haricots rouges et maïs Sauté de porc à la provençale Ratatouille Tomme noire Abricots au sirop	jeudi 18 sept. Friand au fromage Flan de courgettes Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison BIO REPAS VÉGÉ	vendredi 19 sept. Concombre, sauce bulgare Carbonara de saumon MSC Coquillettes HVE Brie Yaourt aromatisé
lundi 22 sept. Courgettes râpées aux raisins secs, vinaigrette Tajine au poulet Semoule HVE Bûchette au lait mélange Ile flottante	mardi 23 sept. Crêpe au fromage Gratiné de la mer au colin MSC Chou fleur rôti à l'ail Fromage blanc BIO nature Fruit de saison	jeudi 25 sept. Salade de tomates, vinaigre balsamique Hachis Parmentier Salade verte Cantal AOP Brownie, crème anglaise	vendredi 26 sept. Melon Jambon braisé, sauce charcutière Riz Camembert Compote de fruits BIO

Menus du 29 Septembre au 17 Octobre 2025

lundi 29 sept. Effilochée d'endives, vinaigrette Pastasotto de courgettes Au fromage ail et fines herbes  Yaourt nature Clafoutis aux poires REPAS VÉGÉ	mardi 30 sept. Taboulé Rôti de dinde, sauce forestière Haricots verts aux oignons Mimolette Coupe à la banane et au chocolat	jeudi 2 oct. Salade de lentilles, échalotes Sauté de porc au curry Carottes rondelle BIO  Bleu Crème dessert vanille	vendredi 3 oct. Tomates, vinaigrette Quenelles gratinées Riz BIO aux petits légumes  Buchette de Chèvre Fruit de saison
lundi 6 oct. Rillettes, cornichons Colin MSC meunière, citron  Gratin choux-fleurs au cheddar Saint Paulin Salade de fruits frais	mardi 7 oct. Salade de coquillettes HVE sauce cocktail  Bœuf à la tomate Poêlée de courgettes et d'aubergines Emmental Crème aux œufs	jeudi 9 oct. Macédoine, mayonnaise Quiche à la courge et au fromage Salade verte  Yaourt sucré Cookie REPAS VÉGÉ	vendredi 10 oct. Tomates au basilic, vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Pommes noisettes Brie AOP  Fruit de saison BIO 
lundi 13 oct. Betteraves BIO, vinaigrette  Chili sin carne pois BIO  Riz pilaf  Bûchette au lait mélange Fruit de saison REPAS VÉGÉ	mardi 14 oct. Concombre, vinaigrette Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Haricots verts aux oignons Saint Paulin Crème dessert chocolat	jeudi 16 oct. Butternut râpée au fromage blanc Sauté de bœuf aux olives Doigt de sorcière aux amandes (polenta) Munster AOP  Muffin pépites de chocolat HALLOWEEN	vendredi 17 oct. Salade de riz, maïs et ciboulette, vinaigrette Filet de colin MSC, sauce à l'aneth  Brocolis Camembert Fromage blanc BIO à la cassonade 