



du 1er au 5 septembre 2025

	LUNDI 01/09	MARDI 02/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
ENTRÉE 	Carottes râpées <i>BIO</i>	Repas Végétarien Melon	Salade de tomates, maïs, emmental <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Coleslaw <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »
PLAT PRINCIPAL  GARNITURE 	Rôti de dinde aux champignons « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> » Pâtes	Tarte à la tomate Poêlée rustique	Lasagne bolognaise « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> » Salade verte	Filet de poisson sauce homardine « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Blé
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Banane <i>BIO</i>	Tomme de chèvre <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> » Compote <i>BIO</i>	Fromage blanc <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> » Flan	Yaourt vanille Pur Perche <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> » Fruits au sirop <i>BIO</i>

Bon Appétit 



du 8 au 12 septembre 2025

	LUNDI 08/09	MARDI 09/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
ENTRÉE 	Saucisson à l'ail et rosette « viandes françaises » « Produits locaux »	Radis au beurre « Produits locaux »	Tomates vinaigrette <i>BIO</i> « Produits locaux »	Concombre <i>BIO</i> « Produits locaux »
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de dinde « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises » Carottes vichy <i>BIO</i>	Dos de colin coco / curry « Produits issus de la pêche durable » Haricots beurre	Chipolatas « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises » Purée	Boulette de bœuf sauce tomate <i>BIO</i> « viandes françaises » Poêlée de légumes
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Yaourt nature « Produits locaux »	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Fromage blanc <i>BIO</i> « Produits locaux »	Tomme de chèvre <i>BIO</i> « Produits locaux »
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Salade de fruits	Glace	Mangue au sirop

Bon
Appétit



du 15 au 19 septembre 2025

	LUNDI 15/09	MARDI 16/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
ENTRÉE 	Betteraves aux pommes <i>BIO</i>	Menu Végétarien Céleri rémoulade <i>BIO</i>	Tomates vinaigrette <i>BIO</i>	Chou blanc emmental
PLAT PRINCIPAL 	Aiguillettes de poulet pané sauce tartare Pommes vapeur <i>« Produits locaux »</i>	Tortellini sauce tomate Salade verte	Saucisse knacki Poêlée de légumes	Filet de poisson sauce basilic <i>« Produits issus de la pêche durable »</i> Riz
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Camembert <i>« Produits locaux »</i>	Fromage blanc <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i>	Crème dessert <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i>
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Fruits au sirop <i>BIO</i>	Pâtisserie	Compote <i>BIO</i>

Bon
Appétit 



du 22 au 26 septembre 2025

	LUNDI 22/09	MARDI 23/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
ENTRÉE 	Taboulé	Menu Végétarien Pâté de campagne « viandes françaises » « Produits locaux »	Melon	Concombre vinaigrette « Produits locaux »
PLAT PRINCIPAL 	Paupiettes de veau <i>BIO</i> « viandes françaises » Carottes braisées « Produits locaux »	Crêpe emmental Riz aux légumes	Bolognaise « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises » Spaghettis	Echine de porc ½ sel « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises » Haricots blancs « Produits locaux »
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme de chèvre <i>BIO</i> « Produits locaux »	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Yaourt nature « Produits locaux »	Crème dessert <i>BIO</i> « Produits locaux »
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Fruit frais <i>BIO</i>	Pêche au sirop	Fruit frais <i>BIO</i>

Bon
Appétit



du 29 septembre au 3 octobre 2025

	LUNDI 29/09	MARDI 30/09	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
ENTRÉE 	Piémontaise « <i>Viandes françaises</i> »	Radis « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Repas Végétarien Carottes râpées <i>BIO</i>	Rosette « <i>Viandes françaises</i> »
PLAT PRINCIPAL  GARNITURE 	Sauté de bœuf « <i>Viandes françaises</i> » Haricots verts	Cervelas obernois Coquillettes « <i>Produits locaux</i> »	Chili végétarien Riz	Filet de poisson sauce homardine « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Courgettes poêlées <i>BIO</i>
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Banane <i>BIO</i>	P'tit Cabray Liégeois de fruits	Tomme grise <i>BIO</i> Poire	Crème vanille <i>BIO</i> Salade de fruits frais

Bon
Appétit 