










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 	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
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Tomme de chèvre <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Fromage blanc <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Yaourt vanille Pur Perche <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Compote <i>BIO</i>	Flan	Fruits au sirop <i>BIO</i>








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



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>


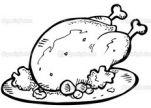





du 22 au 26 septembre 2025

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



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 	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>
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	P'tit Cabray	Tomme grise <i>BIO</i>	Crème vanille <i>BIO</i>
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Liégeois de fruits	Poire	Salade de fruits frais