



Du 01 au 05
septembre 2025

LUNDI

Salade verte et
emmental

Hachis parmentier de
boeuf

Saint Bricet

Compote

MARDI

"Menu alternatif"

Pastèque

Riz à l'espagnol
Haricots plats

Mimolette
Glacée

JEUDI

Salade de tomates

Sauté de bœuf et son jus
parfumé

Cœur de blé HVE

Yaourt nature sucré

Fruit

VENDREDI

Salade de pommes de terre
échalote mayonnaise

Poisson du jour sauce
hollandaise

Carottes sautées fraîches

Fromage

Crème dessert chocolat

LUNDI

Tomates mozzarella

Colombo de porc
Petits pois au jus

Rondelé

Glacée

MARDI

"Menu alternatif"

Concombre ciboulette

Omelette aux fines
herbes individuelle

Pommes de terre sautées

Yaourt nature sucré

JEUDI

Rillettes de maquereau

Rôti de bœuf (RAV
nouvelle- Aquitaine)

Pâtes "Hélice" Bio

Coulommiers

Fruit

VENDREDI

Salade de blé

Filet de poisson du jour sauce au
beurre citronné

Epinards à la crème

Fruit

Du 08 au 12
septembre 2025

*Local

*Fait maison



Bio



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 15 au 19
septembre
2025

"Menu alternatif"
Betterave vinaigrette

Chili alternatif
Riz

Saint Paulin

Fruit

Concombre vinaigrette

Dos de poisson du jour à
l'huile d'olive

Fondue de poireaux frais

 yaourt aux fruits

Radis beurre

Couscous complet
Semoule et ses légumes

Mousse au chocolat

Salade de pâtes

Emincé de bœuf sauce poivre
vert

Carottes sautées fraîches

Yaourt nature sucré

Fruit

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 22 au 26
septembre
2025

Tomates mozzarella

Sauté de veau
Poêlée forestière

Saint Bricet

 Tourteau fromager
"maison Baillon"

Salade verte et oeuf dur

 Filet de poulet

Riz

Petit suisse aromatisé

"Menu alternatif"

Melon / Pastèque

Pâtes coquillettes
Garniture mexicaine

Brie

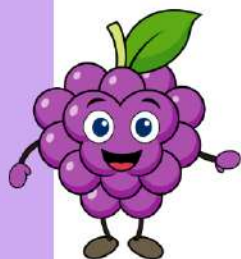
Flan nappé caramel

Salade de blé

Poisson surgelé sauce citron
 Haricots vert persillés

Emmental coupe

Fruit



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 29 au 09
octobre 2025



Salade pommes de terre
yaourt et ciboulette

Tajine au poulet 
et légumes (sans pois
chiches)

Gouda coupe

Fruit

Salade verte au chèvre et
croutons

Filet de poisson du
marché à l'huile d'olive

 Lentilles locales

Comté

Fruit

" Menu alternatif "

Pastèque

Quiche au fromage 

Poêlée ratatouille

Coulommiers

Fruit

Carottes râpées

Estouffade de veau
pommes de terre sautées

Petits suisses aromatisés aux
fruits

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 06 au 10
octobre 2025

Betteraves

Lamelles de gigas

Carottes sautées

Verre de lait

éclair vanille

" Menu alternatif "

Concombre au yaourt

Flan de brocolis

Cœur de blé HVE

chèvre long

Fruit

Salade verte, radis et
mimolette

 Fileté de poisson pané


Pâtes fraîches

Tome blanche

Abricots au sirop

Lentilles fêta sauce au miel

Sauté d'agneau au curry
Semoule de chou fleur
façon risotto 

Fromage

Fruit

*Local



*Fait maison 





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 13 au 17
octobre 2025

Grillons charentais

Sauté de canard sauce à
l'orange

Légumes

Semoule au lait

" Menu alternatif"

Carottes vinaigrette

Lentilles façon
méridionale
Penne rigate

Gouda

Crème dessert chocolat

Concombre
Emincé de bœuf en sauce

Purée Saint Germain

Mimolette coupe

Fruit

Salade piémontaise

Poisson du jour huile d'olive
poêlée méridionale

Brie
Compote pomme



*Local



*Fait maison



Bio

