

Menus du 1^{er} septembre
au 17 octobre 2025



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

Il est temps de reprendre cartables, cahiers et stylos...
Bonne rentrée à tous...

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE 2025	du 1 ^{er} au 5	MELON (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	TOMATE VINAIGRETTE
		LASAGNE DE LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME	RÔTI DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	FILET DE POISSON PANÉ
		KIRI	POTATOES	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
		COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	RAISIN	GAUFRE DE LIÈGE
	du 8 au 12	SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	BROCOLIS VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS ET BEURRE
		FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA
		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE	TORSADES (HVE)
		CAMEMBERT (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner)
	du 15 au 19	NECTARINE	SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA CAROTTE DU CHEF (à portionner)	CRÈME DESSERT VANILLE
		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE
		TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH	JAMBON BLANC* (LR)	SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON
		BRIE EN POINTE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	SAINT-PAULIN (à portionner)	COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
du 22 au 26	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	PÊCHE	VACHE QUI RIT BIO	CRÈME ANGLAISE (à portionner)	
	TABOULÉ (semoule bio)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE	COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	
	SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE	OMELETTE	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL	MACÉDOINE MAYONNAISE	VOL... DESTINATION... L'ITALIE	
	BEIGNETS DE CHOU FLEUR	RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
OCTOBRE 2025	du 29/09 au 31/10	BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)	CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE (à portionner)	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LASAGNE AU BOEUF
		RAISIN	PASTÈQUE (à portionner)	MUFFIN	EDAM BIO (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
		MELON (à portionner)	RILLETES DE THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
		POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	CHIPOLATA*	COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)
	du 6 au 10	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	SEMOULE BIO	LENTILLONS BIO (locaux)	MIMOLETTE (à portionner)	SAUTÉ DE POULET SAUCE MOUTARDE
		FROMAGE BLANC SUCRÉ	COULOMMIERS (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	CHOU FLEUR HVE ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL
		MINI-CRÊPE SUCRÉE	PRUNE	CRÈME DESSERT VANILLE		SAINT-MORÉT BIO
		SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		SUISSE FRUITÉ
	RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE AU THYM	TARTE AUX FROMAGES (à portionner)		
	GOUDA BIO (à portionner)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE		
	FRUIT DE SAISON	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	SAMOS	CAROTTES (locales)		
	du 13 au 17	COLESLAW VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE DE POTIRON (à portionner)	MACÉDOINE ET MAYONNAISE	SUISSE FRUITÉ
LASAGNE DE LÉGUMES		SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TEX-MEX	MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA*	SALADE DE FRUITS AU SIROP	
BRIE EN POINTE (à portionner)		MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL	SEMOULE BIO	SAINT-PAULIN (à portionner)	VOL... DESTINATION... LE PORTUGAL	
CRÈME DESSERT CHOCOLAT		TOMME NOIRE IGP (à portionner)	KIRI	COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	
		PRUNE	FRUIT DE SAISON			BRANDADE DE COLIN DU CHEF
						YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
						FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

MENUS DU 1er SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE 2025

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
SEPTEMBRE 2025	DU 1er AU 5				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
				RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
			BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 8 AU 12				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		FALAFELS SAUCE DU JOUR		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 15 AU 19			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
					JAMBON DE DINDE		PLAT SANS PORC
			BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	NUGGETS DE BLÉ	OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 22 AU 26	SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		FALAFELS SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	LASAGNES DE LÉGUMES	PLAT VÉGÉTARIEN
OCTOBRE 2025	DU 29/09 AU 3/10			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
		PANÉ FROMAGER	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	MOZZARELLA STICK		FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 6 AU 10		SAUCISSE DE VOLAILLE		LE GRAND REPAS		PLAT SANS PORC
			OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 13 AU 17				MACARONIS BIO SAUCE FAÇON CARBONARA AUX ALUMETTES DE DINDE		PLAT SANS PORC
			OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	MACARONIS BIO SAUCE FAÇON CARBONARA AU FROMAGE RÂPÉ	PARMENTIER AU FROMAGE	PLAT VÉGÉTARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."