

# Menus du 01 au 26 septembre 2025

Légende :



BIO



Produit régional



Produits labellisés



Sans viande

<p><b>lundi 1 sept.</b></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Spaghettis</p> <p>Fromage frais</p> <p>Mirabelles</p>	<p><b>mardi 2 sept.</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Gratin pommes de terre et courgettes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p><b>mercredi 3 sept.</b></p> <p>Salade de maïs</p> <p>Sauté de porc local sauce crémeuse</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Edam BIO</p> <p>Semoule au lait vanillé</p>	<p><b>jeudi 4 sept.</b></p> <p>Salade de tomate BIO</p> <p>Dahl de lentilles corail BIO</p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><b>vendredi 5 sept.</b></p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Emincé de poulet local sauce provençale</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p><b>lundi 8 sept.</b></p> <p>Coleslaw</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p><b>mardi 9 sept.</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Couscous aux Falafels, sauce aux légumes</p> <p>Semoule HVE</p> <p>Tomme locale du Père Antoine</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>mercredi 10 sept.</b></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincé de poulet sauce barbecue</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><b>jeudi 11 sept.</b></p> <p>Salade de tomates</p> <p>Paupiette de dinde à la provençale</p> <p>Coquillettes HVE</p> <p>Caponata (aubergines, tomates)</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Tarte aux quetsches</p>	<p><b>vendredi 12 sept.</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce citronnée</p> <p>Riz BIO</p> <p>Brie BIO</p> <p>Flan vanille</p>
<p><b>lundi 15 sept.</b></p> <p>Salade de perles</p> <p>Poisson meunière sauce tartare</p> <p>Epinards</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mardi 16 sept.</b></p> <p>Melon</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Gratin de pommes de terre et chou fleur</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p><b>mercredi 17 sept.</b></p> <p>VOYAGE EN CHINE</p> <p>Chou blanc BIO au sésame</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Riz BIO cantonnais</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Cake coco</p>	<p><b>jeudi 18 sept.</b></p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Quiche méridionale et fromage de brebis</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme quetsches</p>	<p><b>vendredi 19 sept.</b></p> <p>Concombre BIO à la crème</p> <p>Sauté de boeuf local aux olives</p> <p>Farrelles à l'épeautre BIO</p> <p>Fromage blanc local nature et sucre</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p><b>lundi 22 sept.</b></p> <p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Brocolis fleurette</p> <p>Carré de l'Est local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mardi 23 sept.</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Nappé caramel</p>	<p><b>mercredi 24 sept.</b></p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise</p> <p>Blé</p> <p>Çouda BIO</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p><b>jeudi 25 sept.</b></p> <p>Concombre BIO façon tzatziki</p> <p>Sauté de porc local sauce forestière</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Tomme aux myrtilles locale</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>vendredi 26 sept.</b></p> <p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Boul'boeuf sauce tomate</p> <p>Tortis HVE</p> <p>Suisse aux fruits</p> <p>Cake au citron</p>

# Menus du 29 septembre au 31 octobre 2025

Légende :



BIO



Produit régional



Produits labellisés



Sans viande

<p><b>lundi 29 sept.</b></p> <p>Céleri râpé, vinaigrette</p> <p>Croque fromage</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de fruits et madeleine</p>	<p><b>mardi 30 sept.</b></p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Filet de colin d'Alaska sauce nantua</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>mercredi 1 oct.</b></p> <p>Chou rouge BIO vinaigrette</p> <p>Carbonara</p> <p>Pennes HVE</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>	<p><b>jeudi 2 oct.</b></p> <p>Flammekueche</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Piperade</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>vendredi 3 oct.</b></p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fromage blanc local, confiture</p>
<p><b>lundi 6 oct.</b></p> <p>Salade de riz au thon</p> <p>Emincé de poulet sauce forestière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>mardi 7 oct.</b></p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Gratin de colin au curry</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Suisse aux fruits</p> <p>Gâteau basque</p>	<p><b>mercredi 8 oct.</b></p> <p>VOYAGE AU MEXIQUE</p> <p>Salade composée</p> <p>Fajitas (égréné de boeuf, sauce mexicaine)</p> <p>Riz BIO</p> <p>Cheddar râpé</p> <p>Fran mexicain au caramel</p>	<p><b>jeudi 9 oct.</b></p> <p>Salade de radis au fromage frais</p> <p>Omelette façon chakchouka</p> <p>Frites</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme cannelle</p>	<p><b>vendredi 10 oct.</b></p> <p>Cake au pesto</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Carottes rondelle</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p><b>lundi 13 oct.</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Choucroute</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mardi 14 oct.</b></p> <p>Coleslaw</p> <p>Filet de poisson à l'échalote</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Munster local</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>mercredi 15 oct.</b></p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Emincé de poulet sauce suprême</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Fromage frais</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p><b>jeudi 16 oct.</b></p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Galette à la mexicaine, sauce tomate</p> <p>Blé BIO aux carottes</p> <p>Tomme du Père Antoine locale</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>vendredi 17 oct.</b></p> <p>Velouté de crapauds (légumes verts et fromage fondu)</p> <p>Lasagnes du vampire</p> <p>Mimolette BIO</p> <p>Muffin au potiron</p>
Vacances scolaires				
<p><b>lundi 20 oct.</b></p> <p>Rosette et cornichons</p> <p>Emincé de poulet local à l'olive</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mardi 21 oct.</b></p> <p>Betteraves et maïs, vinaigrette</p> <p>Pizza margherita</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc local sucré</p> <p>Banane au chocolat</p>	<p><b>mercredi 22 oct.</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Omelette aux lardons</p> <p>Petits-pois carottes</p> <p>Tomme</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><b>jeudi 23 oct.</b></p> <p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Carbonnade de boeuf</p> <p>Fusilli HVE</p> <p>Camembert</p> <p>Roulé à la confiture d'abricots</p>	<p><b>vendredi 24 oct.</b></p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Bûche chèvre</p> <p>Liégeois vanille</p>
Vacances scolaires				
<p><b>lundi 27 oct.</b></p> <p>Baguette pizza</p> <p>Sauce tomates aux lentilles</p> <p>Tortis HVE</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>mardi 28 oct.</b></p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Sauté de boeuf local aux oignons</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>mercredi 29 oct.</b></p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Filet de colin, sauce citron</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><b>jeudi 30 oct.</b></p> <p>Butternut râpé au fromage blanc</p> <p>Hot-dog</p> <p>Frites</p> <p>Mimolette</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p><b>vendredi 31 oct.</b></p> <p>Salade de haricots rouges</p> <p>Pilons de poulet au paprika</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison</p>