

Menus du 1er au 5 septembre 2025



Lundi 1er septembre

Mardi 2 septembre

Jeudi 4 septembre

Vendredi 5 septembre

Crêpe

Donut de poulet

Poêlée de ratatouille

Purée de fruit et biscuit

Taboulé

Cordon bleu

Petits pois carottes

Crème anglaise et biscuit



Saucisson

Aiguillettes de colin

Haricots verts

Activia



Carottes râpées

Tortellini aux 3 fromages

Fromage frais vanille



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 8 au 12 septembre 2025



Lundi 8 septembre

Mardi 9 septembre

Jeudi 11 septembre

Vendredi 12 septembre



Feuilleté maraicher



Sauté de poulet

Gratin de courgettes

Fromage

Fruit

Tomates basilic

Escalope de dinde

Pommes de terre cube

Perle de lait



Pâté de campagne



Paëlla

Fromage

Fruit



Salade verte

Gnocchi à la tomate

Mousse au chocolat



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Menus du 15 au 19 septembre 2025



Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Haricots blancs en salade Rôti de porc Poêlée de légumes Fromage Fruit	Macédoine de légumes Emincé de dinde Crousti fromage Eclair au chocolat	Samossa aux légumes Dos de colin  Bohémienne Fromage Fruit	 Tomates fêta  Riz cantonais  Yaourt à boire 



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 22 au 26 septembre 2025



Lundi 22 septembre

Mardi 23 septembre

Jeudi 25 septembre

Vendredi 26 septembre

Haricots verts en salade

Jambon

Purée

Sundae

Carottes râpées

Boule de bœuf

Semoule

Fromage

Fruit



Feuilleté au Comté

Poisson meunière

Carottes Vichy

Pom'Potes pomme



Salade verte

Pâtes sauce tomate

Liégeois au chocolat



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi 29 septembre

Mardi 30 septembre

Jeudi 2 octobre

Vendredi 3 octobre

Concombre
Saucisettes
Lentilles 
Fromage
Fruit

Pois chiches
Aiguillettes de poulet
Haricots verts
Fromage blanc

Pizza royale
Lamelles d'encornet
Riz 
Fromage
Fruit



Taboulé 
Omelette
Beignets de brocolis
Flamby 



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux
et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 6 au 10 octobre 2025



Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Salade verte  Canard aux olives Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Betteraves rouges Poulet basquaise  Semoule Mousse aromatisée	 Salade de riz composée Tempura de colin Ratatouille Tarte aux pommes	Salade verte dés d'emmental Raviolis à la sicilienne  Danette 



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.