

Menus du 1er au 5 septembre 2025



Lundi 1er septembre

Mardi 2 septembre

Jeudi 4 septembre

Vendredi 5 septembre

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



Feuilleté maraicher



Sauté de poulet

Gratin de courgettes

Fromage

Fruit



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
<p>Tomates basilic</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Pommes de terre cube</p> <p>Perle de lait</p>	<p> Pâté de campagne</p> <p> Paëlla </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade verte</p> <p>Gnocchi à la tomate</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Haricots blancs en salade</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>



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 15 au 19 septembre 2025



Lundi 15 septembre

Mardi 16 septembre

Jeudi 18 septembre

Vendredi 19 septembre

Macédoine de légumes

Emincé de dinde

Crousti fromage

Eclair au chocolat

Samossa aux légumes

Dos de colin



Bohémienne

Fromage

Fruit



Tomates féta



Riz cantonais



Yaourt à boire



Haricots verts en salade

Jambon

Purée

Sundae



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

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



Concombre

Saucisettes

Lentilles

Fromage

Fruit



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

<p>Pois chiches</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pizza royale</p> <p>Lamelles d'encornet</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Taboulé </p> <p>Omelette</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Flamby </p>	<p>Salade verte</p> <p> Canard aux olives</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
--	---	--	---



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

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



Carottes râpées

Chili con carne 

Fromage frais sucré



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.