

Menus du 01 Septembre au 17 Octobre 2025



LEGENDE



Repas à thème



lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BIO	CELERI RAPE	SALADE DE PERLES MOZZARELLA BASILIC	CONCOMBRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES
ÉGRÉNÉ BOEUF	AIGUILLETTE DE POULET	STEAK DE PORC	POULET ROTI AUX HERBES	POISSON
PATES - LÉGUMES	RIZ BIO	SEMOULE	POMMES DE TERRE	CONCASSÉ DE TOMATE
FROMAGE	COURGETTE	POIVRONS	CAROTTES	BLÉ
PECHE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	FRUIT DE SAISON

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES À LA MIMOLETTE	CAROTTES RAPÉES À LA MALTAISE
POISSON	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	STEAK DE VEAU	ÉGRÉNÉ	OMELETTE
RIZ	HARICOTS VERTS	COEUR DE BLÉ	PÂTES	PURÉE
EPINARDS	POMMES DE TERRE	LÉGUMES	LÉGUMES	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	COMPOTE	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
COURGETTES RÂPÉES	SALADE DE MAÏS	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SALADE	TOMATE A LA VINAIGRETTE
SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC AU JUS	STEAK HAU VEAU	COLOMBO DE POISSON msc	OMELETTE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ	POMMES DE TERRE VAPEUR	POELEE DE LEGUMES AUX AUBERGINES	PATES
SEMOULE	EPINARDS	CHOU FLEUR	COEUR DE BLE	LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ	YAOURT	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART DU CHEF

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE AUX POMMES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	POTAGE AUX LÉGUMES	BETTERAVES ROUGES
FILET DE POULET SAUCE GRAND MÈRE	SAUTÉ DE BOEUF À LA TOMATE ET PAPRIKA	STEAK AU VEAU	JAMBON	POISSON SAUCE CITRON
COEUR DE BLÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE - BRUNOISE	POMMES DE TERRE	RIZ BIO
NAVET ROTI BIO	POÉLÉE DE COURGETTES	FROMAGE	CAROTTES PERSILLÉES BIO	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE		COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
OMELETTE	MACEDOINE		REPAS ITALIEN	CAROTTES RÂPÉES
RATATOUILLE	SAUTÉ DE PORC AU JUS		SALADE TOMATE MOZZARELLA	POISSON
RIZ BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR - HARICOTS VERTS		SAUTÉ DE DINDE À LA MILANAISE	PURÉE - LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE		TAGLIATELLE ET DÈS DE COURGETTES	FROMAGE
LAITAGE	FRUIT DE SAISON		FROMAGE	FRUIT DE SAISON
			LAITAGE	

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
REPAS INVERSÉ	POTAGE ASPERGES	SALADE VERTE	REPAS HALLOWEEN	CAROTTES RÂPÉES
SALADE CLÉMENTINE PAMPLEMOUSSE	JAMBON BLANC	AIGUILLETTE DE POULET À LA CREME DE	POTAGE POTIRON	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
ÉGRÉNÉ	BOULGOUR	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	STEAK AU VEAU	PATES
RIZ- LÉGUMES	POTIMARRON ROTI	CHOU FLEUR	POMMES DE TERRE - LÉGUMES	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
TABOULE SUCRE AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	PETIT FANTOME CRAQUANT	FRUIT DE SAISON

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE	CONCOMBRE BIO A LA VINAIGRETTE	POIREAU	TOMATE	SALADE DE LENTILLES
ESCALOPE DE POULET CURRY COCO	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES	JAMBON	OMELETTE	ÉGRÉNÉ
RIZ	POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE VAPEUR	PÂTES - RATATOUILLE	SEMOULE
PETITS POIS AUX JUS	BROCOLIS	HARICOTS BEURRE	FROMAGE	TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	YAOURT NATURE		FRUIT