

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**LE JOUR DU**

POUR LE PLAISIR  
DES ENFANTS



Pizza légumes

Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Œufs brouillés



Colin mariné thym citron

Haricots verts BIO

Riz créole IGP

Edam BIO

Petit moulé nature

Fruit ECORESPONSABLE

Purée de pomme BIO et vanille



Carottes râpées BIO   
Vinaigrette aux agrumes

Steak haché de bœuf  
et ketchup

Pommes rissolées

Meule de Savoie

Banane (RUP)  
sauce chocolat

Pastèque

Hoki pané et citron

Petits pois BIO

Vache qui rit

Cake à la vanille



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Production locale



Eco Verger



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

# Menu

Du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade de pomme de terre parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)

Tomate BIO vinaigrette

Melon jaune

Roulade de volaille et cornichons  
 Rillettes de maquereaux (citron, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)

Vinaigrette ciboulette

Escalope de poulet LR sauce yassa (moutarde, oignon, olive, citron)

Boulgour façon couscous BIO   
 (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Rôti de bœuf froid LR et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)

Filet de lieu noir **frais** sauce aurore (crème, tomate, oignons)

Carottes Vichy

Haricots beurre

Coquillettes BIO

Saint Nectaire AOC

Fraidou

Yaourt nature BIO et sucre

Fromage frais aux fruits

Fruit BIO

Compote pomme banane BIO

Beignet au chocolat

Fruit ECORESPONSABLE

Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable  
 Production locale  
 Eco Verger

Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

# Menu

Du 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

<p>Salade iceberg, rondelles de radis et maïs</p> <p>Vinaigrette au basilic</p>	<p> </p> <p>Salade de tortis à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</p>		<p> </p> <p>Carottes râpées, vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p></p> <p>Pastèque</p>
<p>Carbonade flamande LR  (cassonade, pain d'épices, carottes)</p>	<p>Nuggets de volaille</p>		<p> Semoule à l'africaine  (égrené, épinard, haricot rouge, tomate, cumin, paprika, muscade)</p>	<p> Pavé de merlu sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>Epinards hachés béchamel </p>			<p>Courgettes et riz IGP </p>
<p></p> <p>Gouda</p>	<p> </p> <p>Cantal</p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>pavé demi-sel</p>
<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit ECORESPONSABLE </p>		<p> </p> <p>Compote de pomme</p>	<p></p> <p>Quatre-quart</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

# Menu

Du 22 au 26 Septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Concombres BIO vinaigrette
Vinaigrette nature
Steak de veau sauce forestière (oignon ail champignon crème herbes provence)
Petits pois
Fromage frais aux fruits BIO
Fruit ECORESPONSABLE

Taboulé au boulgour BIO
Sauté de porc HVE sauce dijonnaise (moutarde) * Sauté de dinde LR sauce dijonnaise
Carottes Vichy BIO fraîches
Saint Nectaire
Fruit BIO

Céleri rémoulade
Rôti de bœuf LR et jus
Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO et sucre
Tarte normande

Rillettes de porc
s/v et s/porc: Rillettes de thon
Rôti de bœuf LR et jus
Penne BIO semi-complète sauce fromagère poisson maquereau moutarde DURABLE (haricot blanc, herbes de provence, tomate)
Emmental
Fruit BIO

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable