



MENU



DU 15 au 20 septembre 2025

Semaine 38	Déjeuner	Dîner
Lundi 15/09	Entrées variées <i>Taboulé</i> <i>Emincé de porc sauce charcutière</i> ou Rôti de veau <i>Ecrasé de pommes de terre</i> ou Tomates confites aux herbes <i>Mousse chocolat</i> ou Brassé végétal coco framboise <i>Pommes Bio *</i>	Entrées variées <i>Crêpe jambon-fromage</i> <i>Sauce tomates-olives</i> <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 16/09	Entrées variées <i>Friand fromage ou Friand viande</i> <i>Chili con carne</i> ou Kébab végétal à l'assiette <i>Riz pilaf</i> ou Maïs rôti <i>Plateau de fromages labellisés *</i> <i>Jalousie divers parfums</i> <i>Pommes Bio *</i>	Entrées variées <i>Pastèque</i> <i>Côte de porc sauce marchand de vin</i> <i>Haricots beurre - champignons</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fromage blanc fraises et daims</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 17/09	<i>Entrée décomposée</i> <i>Dos de colin sauce cannoise</i> <i>Ratatouille MAISON</i> <i>Yaourt nature Bio *</i> <i>Fruit frais</i> <i>Pommes Bio *</i>	<i>Entrée décomposée</i> <i>Sauté de dinde marengo</i> <i>Semoule aux épices</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Compote artisanale</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 18/09	Entrées variées <i>Rillettes de saumon sur toasts</i> <i>Pois chiches et carottes sauce forestière à la normande</i> Ou Sauce bolognaise Bio végétale <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés *</i> <i>Œufs au lait MAISON</i> ou Bouillie au chocolat MAISON <i>Pommes Bio *</i>	Entrées variées <i>Pastèque</i> <i>Rougail saucisses</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Salade de fruits exotiques</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 19/09	Entrées variées <i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Crêpinette de porc au Porto</i> ou Saumon rôti miel/sésame <i>Haricots blancs</i> ou <i>Petits pois Bio</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio *</i>	Entrées variées <i>Pamplemousse</i> <i>Lasagnes</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Pavé rhum-chocolat</i>
Samedi 20/09	Entrées variées <i>Emincé de dinde tex-mex</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Desserts variés</i> <i>Pommes Bio</i>	PENSEZ A RESERVER VOTRE REPAS DU SAMEDI MIDI!  REPAS HORS FORFAIT A 5.50€

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

*** Aide U.E à destination des écoles**

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.