



MENU



DU 21 au 26 septembre 2025

Semaine 39	Déjeuner	Dîner
Lundi 21/09	Entrées variées <i>Salade piémontaise</i> <i>Cordon bleu</i> ou Rougail de carottes <i>Grenailles persillées</i> ou Choux de Bruxelles <i>Compote artisanale et Ménélik</i> Pommes Bio *	Entrées variées <i>Salade tomates et mozzarella</i> <i>Quiche aux légumes et salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> Crème dessert Bio Pommes Bio
Mardi 22/09	Entrées variées <i>Carottes râpées</i> <i>Paëlla au choix</i> Plateau de fromages labellisés * <i>Beignet divers parfums</i> Pommes Bio *	Entrées variées <i>Pâté en croûte</i> <i>Sauté de porc au caramel</i> Pommes vapeur Plateau de fromages labellisés Fruit frais de saison Pommes Bio
Mercredi 23/09	Entrées variées <i>Pizza thon-pommes de terre</i> <i>Pâtes fraîches Bio sauce indy</i> Fromage blanc nature Bio * <i>Fruit frais de saison</i> Pommes Bio * PAIN BIO	Entrées variées <i>Salade riz-surimi</i> <i>Blanquette de légumes</i> <i>Blé au curry</i> Plateau de fromages labellisés Paris-Brest Pommes Bio
Jeudi 24/09	Entrées variées <i>Maquereau à la tomate</i> <i>Steak haché sauce tomate</i> <i>Semoule</i> ou Ratatouille Bio Plateau de fromages labellisés * <i>Dartoïs</i> ou Tourteau fromager Pommes Bio *	Entrées variées <i>Accras et salade</i> <i>Cuisse de canette</i> <i>Gratin de choux fleurs</i> Plateau de fromages labellisés <i>Raisin noir ou Raisin blanc</i> Pommes Bio
Vendredi 25/09	Entrées variées <i>Terrine de légumes</i> <i>Bouchée aux champignons</i> ou Chili végétal <i>Riz 3 saveurs</i> Plateau de fromages labellisés * <i>Fruit frais de saison</i> Pommes Bio *	Entrées variées <i>Terrine de légumes</i> <i>Saumon rôti miel-sésame</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Cake pomme-caramel MAISON</i> Pommes Bio
Samedi 26/09	Entrées variées <i>Hot-dog</i> <i>Pommes pop's</i> <i>Desserts variés</i> Pommes Bio	

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.