

# Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025

Bonne rentrée à tous !

**Légende :**

- Elu par les enfants
- Sans viande
- Régional
- Bio
- Durable
- Nouveauté
- Menu végétarien
- Menu à thème

LUNDI 01 SEPT.	MARDI 02 SEPT.	MERCREDI 03 SEPT.	JEUDI 04 SEPT.	VENDREDI 05 SEPT.	LUNDI 29 SEPT.	MARDI 30 SEPT.	MERCREDI 01 OCT.	JEUDI 02 OCT.	VENDREDI 03 OCT.
<p><b>C'est la rentrée !</b></p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE ITALIENNE CHOU À LA CRÈME</p>	<p><b>CORDON BLEU DE VOLAILLE</b> SV : PANÉ MOELLEUX <b>POMMES DE TERRE LYONNAISES</b> <b>HARICOTS VERTS MAASDAM</b> <b>POMME</b></p>	<p><b>PAVÉ DE COLIN MSC</b> MARINÉ AU THYM RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME EMMENTAL COMPOTE BISCUITÉE</p>	<p><b>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> FAÇON CARBONNADE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - SALADE VERTE KIWI</p>	<p>CAKE AU FROMAGE <b>OMELETTE SEMOULE</b> RATATOUILLE <b>YAOURT SUCRÉ LOCAL</b></p>	<p><b>RÔTI DE DINDE LR</b> SAUCE À L'ANCIENNE SV : GALETTE DE QUINOA <b>POMMES FONDANTES</b> POÊLÉE VILLAGEOISE <b>CAMEMBERT</b> YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>BOULETTES TOMATE MOZZARELLA POMMES RÔSTIS AUX OIGNONS SALSIFIS À LA CRÈME GOUDA RAISIN BLANC</p>	<p>SALADE VITAMINÉE <b>(CAROTTES ET BETTERAVES)</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> SAUCE BASQUAISE SV : PANÉ MOELLEUX <b>COEUR DE BLÉ HVE</b> FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES <b>TORTILLA AU JAMBON</b> SV : TORTILLA SALADE - VINAIGRETTE GATEAU BASQUE</p>	<p><b>CONCOMBRES CRÉOLE:</b> <b>FILET DE MERLU MSC</b> SAUCE NANTUA <b>TORSADES HVE</b> FROMAGE RÂPÉ <b>BANANE</b></p>
LUNDI 08 SEPT.	MARDI 09 SEPT.	MERCREDI 10 SEPT.	JEUDI 11 SEPT.	VENDREDI 12 SEPT.	LUNDI 06 OCT.	MARDI 07 OCT.	MERCREDI 08 OCT.	JEUDI 09 OCT.	VENDREDI 10 OCT.
<p><b>SALADE COLESLAW</b> <b>ÉMINCÉ DE POULET</b> SAUCE FORESTIÈRE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES PINS POÊLÉE DE LÉGUMES TARTE AU FLAN</p>	<p><b>PIZZA AU FROMAGE</b> <b>JAMBON BLANC LR</b> SV : FILET DE POISSON GRATINÉ AU FROMAGE <b>PURÉE</b> SALADE - VINAIGRETTE <b>MELON</b></p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b> STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE SV : STEAK FROMAGER GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>ESCALOPE DE BLÉ GRATIN DE <b>MACARONIS</b> SAUCE MORNAY <b>GOUDA</b> RAISIN BLANC</p>	<p><b>CONCOMBRES</b> SAUCE BULGARE <b>POISSON</b> <b>MEUNIÈRE MSC</b> SAUCE TARTARE BOULGOUR ÉPINARDS À LA CRÈME <b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b></p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES</b> À L'ORANGE <b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> SAUCE FLAMANDE SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES NOISETTES <b>YAOURT LOCAL</b></p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES CROUSTILLANT DE LÉGUMES POMMES DE TERRE GRATIN DE POIREAUX LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p><b>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</b> <b>SAUTÉ DE PORC</b> SAUCE ESTRAGON SV : PALET MONTAGNARD POMMES PERSILLÉES BROCOLIS À LA CRÈME ORANGE</p>	<p> <b>PORTUGAL</b> ACRAS DE MORUE BACALHAU À BRÂS SALADE - VINAIGRETTE FLAN PATISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA</p>	<p><b>COUSCOUS</b> BOULETTES D'AGNEAU SV : COUSCOUS DE LA MEF <b>SEMOULE</b> LÉGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LÉGUME: <b>MIMOLETTE</b> <b>POMME</b></p>
LUNDI 15 SEPT.	MARDI 16 SEPT.	MERCREDI 17 SEPT.	JEUDI 18 SEPT.	VENDREDI 19 SEPT.	LUNDI 13 OCT.	MARDI 14 OCT.	MERCREDI 15 OCT.	JEUDI 16 OCT.	VENDREDI 17 OCT.
<p>SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE <b>MERGUEZ DE PORC</b> SV : ROULÉ VÉGÉTAL <b>POMMES DE TERRE</b> BROCOLIS À LA CRÈME FLAN VANILLE</p>	<p><b>ÉMINCÉ DE BOEUF</b> SAUCE AU ROMARIN SV : STEAK DU FROMAGER POMMES PAILLASSONS CAROTTES ÉTUVÉES SAMOS <b>POIRE</b></p>	<p><b>SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ</b> SAUCE À L'INDIENNE SV : OMELETTE <b>COEUR DE BLÉ HVE</b> POÊLÉE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE <b>PASTÈQUE</b></p>	<p> <b>ITALIE</b> SALADE DE TOMATES À LA MOZZARELLA ET VINAIGRETTE AU BASILIC CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS SAUCE ITALIENNE <b>TIRAMISU MAISON</b></p>	<p><b>FILET DE COLIN MSC</b> À LA PROVENÇALE <b>RIZ CRÉOLE</b> <b>COURGETTES À LA CRÈME</b> <b>MIMOLETTE</b> YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>ESCALOPE VIENNOISE SAUCE FORESTIÈRE SV : ESCALOPE DE BLÉ <b>COEUR DE BLÉ HVE</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>CARRÉ FRAIS</b> <b>POIRE</b></p>	<p>SALADE COLESLAW <b>(CAROTTES ET CHOU)</b> <b>ÉMINCÉ DE POULET</b> SAUCE SOUBISE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ FRITES SALADE ICEBERG VINAIGRETTE YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES MARMITE DE POISSON <b>RIZ</b> FLAN CHOCOLAT</p>	<p>PASTASOTTO PETITS POIS ET CHAMPIGNONS <b>BRIE</b> RAISIN BLANC <b>GÂTEAU AUX PÉPITES</b> <b>DE CHOCOLAT MAISON</b></p>	<p><b>CÉLÉRI AU CURRY</b> <b>RÔTI DE PORC LR</b> SAUCE BERCY SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET <b>POMMES DE TERRE</b> PETITS SUISSES SUCRÉS</p>
LUNDI 22 SEPT.	MARDI 23 SEPT.	MERCREDI 24 SEPT.	JEUDI 25 SEPT.	VENDREDI 26 SEPT.	LUNDI 20 OCT. AU VENDREDI 31 OCT.				
<p><b>ÉMINCÉ DE POULET</b> SAUCE AUX POIVRONS SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES CAMPAGNARDES <b>HARICOTS VERTS</b> <b>EDAM</b> RAISIN BLANC</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b> CROUSTY FROMAGE GRATIN DE <b>POMMES DE TERRE</b> ET CHOU FLEUR ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>RÔTI DE PORC LR</b> SAUCE CHARCUTIÈRE SV : FILET DE HOKI MSC <b>RIZ</b> JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMMES</p>	<p><b>LASAGNES À LA BOLOGNAISE</b> SV : LASAGNES AUX LÉGUMES SALADE - VINAIGRETTE <b>VACHE QUI RIT</b> FROMAGE BLANC PULPÉ</p>	<p>SALAMI ET CORNICHONS SV : TERRINE DE POISSON <b>PAVÉ DE POISSON MSC</b> GRATINÉ AU FROMAGE GNOCCHIS À LA TOMATE <b>POMME</b></p>	<p> <b>BONNES VACANCES !</b></p>				

