



MENU DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI

Pastèque
Rôti de dinde sauce crème
Coquillettes (bio)
Fripons
Liégeois vanille

JEUDI

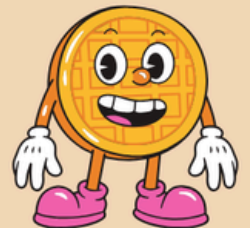
Carottes râpées
Gratin de pâtes fromager
aux dèes de tomates
Yaourt nature sucré (BIO)
Fruit de saison

Oeufs durs mayonnaise
Boulettes de boeuf (bio)
sauce curry
Pommes vapeurs
Courgettes crémees
Camembert
Fruit de saison

MARDI

VENDREDI MENU DU NORD

Salade Beaucaire (endive, pomme,
betterave)
Fricassée de moules et poisson sauce
dieppoise
Frites
Maroilles
Gaufre liégeoise



MENU DU 15 AU 19 SEPTEMBRE

LUNDI

- Céleri rémoulade
- Rôti de Boeuf sauce ketchup
- Purée crécy (pommes de terre, carottes)
- Chanteneige
- Yaourt aromatisé

JEUDI

- Salade de lentilles
- Beignets de calamar
Sauce tartare
- Pommes vapeurs
- Haricots beurre
- Brie
- Cake citron

MARDI

- Macédoine (BIO) mayonnaise
- Chili sin carne
(haricots rouges BIO, Maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)
- Riz (BIO)
- Vache qui rit (BIO)
- Fruit de saison (BIO)

VENDREDI CIAO ITALIE

- Tomate mozzarella
- Escalope de volaille
sauce milanaise
- Pâtes
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison



MENU DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI

Haricot vert vinaigrette
Ragoût de poisson au lait de coco
Gratin dauphinois
Cantal
Fruit de saison

JEUDI

Quiche au fromage
Lentilles sauce tomate
façon bolognaise
Fromage râpé (BIO)
Pâtes (BIO)
Mimolette
Fruit de saison

MARDI

Salade d'endives aux pommes
Daube de Boeuf (BIO)
sauce provençale
Riz (BIO) Carotte vichy
Emmental
Ile flottante

VENDREDI

Cocarde tricolore (BIO)
(Salade, tomate, concombre)
Rôti de dinde sauce moutarde
Pommes de terre rissolées
Petit suisse aux fruits
Beignet à la pomme

MENU

DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI

- Céleri rémoulade
- Omelette basquaise
- Semoule
- Courgettes braisées
- Edam
- Yaourt vanille
- Roulade de volaille et cornichon
- Rôti de porc sauce tomate
- Pommes boulangères
- Choux de Bruxelles
- Saint Paulin
- Fruit de saison

JEUDI

- Salade verte et maïs vinaigrette
- Lasagne de boeuf
- Saint Nectaire
- Crème dessert caramel

MARDI

VENDREDI

- Macédoine mayonnaise
- Colin pané sauce citron
- Epinards hachés cuisinés
- Riz
- Coulommiers
- Fruit de saison



Menu du 06 au 10 Octobre 2025

LUNDI

- Salade de pâtes aux petits légumes
- Emincé de volaille (BIO)
- Sauce catalane
- Petits pois à l'étuvée carottes
- Fripons
- Fromage blanc au daim

MARDI

- Betterave vinaigrette
- Thon à la tomate
- Fromage râpé
- Pâtes (BIO)
- Pont l'Evêque
- Fruit de saison

JEUDI

- Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette
- Couscous végétarien (falafels sauce tomate)
- Légumes couscous
- Semoule (BIO)
- Petit suisse aux fruits
- Cake aux pépites de chocolat

VENDREDI

- Panais rémoulade
- Jambon blanc
- Ecrasé de pomme de terre
- Gouda (BIO)
- Fruit de saison





SEMAINE DU GOUT

DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 OCTOBRE

LUNDI

- Pâté de campagne et cornichon
- Escalope de poulet sauce forestière
- Poêlée de potimarron et pommes de terre
- Camembert (bio)
- Fruit de saison

MARDI

- Salade aux segments de mandarine
- Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella
- Mimolette
- Yaourt aromatisé

JEUDI

- Concombre (bio) sauce ciboulette
- Poisson meunière sauce crème
- Riz (bio)
- Fondue de poireaux à la crème
- Vache picon
- Cake butternut aux pépites de chocolat

VENDREDI

- Salade de carottes et courges à l'orientale
- Sauté de porc (bio) sauce curry
- Haricot beurre
- Pommes rissolées
- Emmental
- Flan saveur vanille