



# MENU DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

## LUNDI

Pastèque

Rôti de dinde sauce crème

Coquillettes (bio)

Frippons

Liégeois vanille

## JEUDI

Carottes râpées

Gratin de pâtes fromager  
aux dès de tomates

Yaourt nature sucré (BIO)

Fruit de saison

Oeufs durs mayonnaise

Boulettes de boeuf (bio)  
sauce curry

Pommes vapeurs

Courgettes crémées

Camembert

Fruit de saison

## MARDI

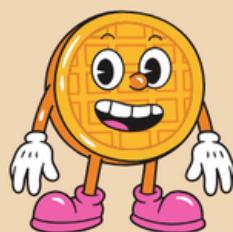
## VENDREDI MENU DU NORD

Salade Beaucaire (endive, pomme,  
betterave)

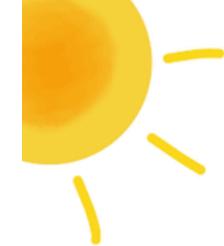
Fricassée de moules et poisson sauce  
dieppoise



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  
(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

Ille 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



## VENDREDI

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

## LUNDI

Salade de pâtes aux petits légumes

Emincé de volaille (BIO)

Sauce catalane

Petits pois à l'étuvée carottes

Frippons

Fromage blanc au daim



## 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



# Menu du 06 au 10 Octobre 2025

## MARDI

Salade de pâtes aux petits légumes

Betterave vinaigrette

Thon à la tomate

Fromage râpé

Pâtes (BIO)

Pont l'Evêque

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

### 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

### MARDI

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

### VENDREDI

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