

S 38

Menu

Du 15 septembre au
19 septembre
2025



LUNDI

Menu végétarien

Duo de haricots échalotte

Haricots rouges à la tomate

Riz créole BIO

Petits suisses aromatisés

Fruit de saisons BIO

MARDI

Salade iceberg

Sauté de porc cuit au jus

Semoule

Yaourt sucré BIO

Gâteau d'anniversaire

MERCREDI

JEUDI



Rosette et cornichon

Quenelle nature sauce
aurore

Gratin de blette

Saint marcelin

Beignet pommes

VENDREDI

Concombre à la crème

Filet de colin pané
Chou fleur béchamel

Chanteneige BIO

Compote de pomme bananes



S 39

Menu

Du 22 septembre au
26 septembre
2025

MERCREDI

LUNDI

Menu végétarien

Taboulé

Crêpe au fromage
Haricots verts persillées

Tartare aux poivres

Tarte aux pommes

MARDI

Carotte râpées citronnées
BIO

Sauté de poulet sauce
forestière
Poêlés de légumes

Cantafrais
Compote de pommes

JEUDI

Céleri râpée au cerfeuil

Emincé de bœuf sauce
tomate
Coquillettes

Pont l'évêque
Flan vanille

VENDREDI

Tarte au fromage

Filet de hoki sauce aurore
Pomme de terre vapeur

Petit suisse aux fruits BIO
Fruit de saison BIO



S 40

Menu

Du 29 septembre au
3 octobre
2025



LUNDI

Menu végétarien

Salade de pate BIO

Couscous végété
(falafel, légumes, pois chiches)
Semoule

Petits suisses sucrés BIO
Fruits de saison BIO

MARDI

Concombre sauce yaourt

Kefta d'agneau
Ratatouille

Fraidou
Fruit de saison BIO

MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Escalope de dinde
viennoise
Carottes persillés

Yaourt sucré
Flan pâtissier

VENDREDI

Coleslaw maison

Brandade de poisson

Camembert
Crème dessert chocolat

