

semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 01 SEPT AU 05 SEPT 2025	Salade de riz façon pêcheur Chunk de poulet HARICOTS VERTS BIO Crème dessert au chocolat	Pastèque Chipolatas Duo Ratatouille et Riz ENTREMET VANILLE BIO		Pâtes tricolores emmental Cœur de filet de merlu Duo de carottes Banane	Tomates au thon Emincé de dinde/ Semoule Petit suisse sucré
DU 08 SEPT AU 12 SEPT 2025	Taboulé Fish and chips de colin EPINARDS BIO béchamel Entremet caramel	Concombres Jambon braisé/ Pommes noisette Glace vanille/chocolat	NOS ASSAISONNEMENTS VINAIGRETTE SONT FAIT A BASE D'HUILE BIO " ferme gaec Ursule" Saint-Mars-des Prés	Salade de pomme de terre et cervelas Sauté de dinde CHOUX FLEUR BIO gratiné Gouda/Raisin	Duo de Pastèque et melon Pavé fromager/Pâtes Yaourt nature sucré
DU 15 SEPT AU 19 SEPT 2025	Salade de pâtes au cervelas Kefta de boeuf Poêlée méridionale Fromage blanc sucré	Jambon blanc Filet de merlu Boulgour Emmental / Poire au sirop	REPAS A THEME Espagne VENDREDI 19 SEPT	Salade de boulgour au surimi Joue de porc confite BROCOLIS BIO en gratin Iles flottantes	SALADE COMPOSEE "Avocat, Chorizo et pomelos" SAUTE DE POULET/RIZ A PAELLA MOUSSE CITRON/NAMANDIER
DU 22 SEPT AU 26 SEPT 2026	 Taboulé Pâtes Napolitaines Gouda/ Cocktail de fruits	Céleri remoulade au thon Escalope de dinde/Duo de courgettes à la provençale ENTREMET CHOCOLAT BIO		Piémontaise Estouffade de bœuf CAROTTES BIO persillées Kiri / Banane	Tomate mimosa Dos de colin Purée Yaourt nature sucré
DU 29 SEPT AU 03 OCT 2025	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau Riz Pilaf Yaourt aromatisé	Tartine de pâté de foie Hoki pané sauce tartare/ POELEE PAYSANNE BIO Mimolette/ Compote à la fraise		Carottes vinaigrette Sauté de poulet Pomme de terre smile Petit suisse aux fruits	Feuilleté fromage Crêpinette de porc Haricots beurre Mousse chocolat
DU 06 OCT AU 10 OCT 2025	Tomates au surimi Saucisse Lentilles Crème caramel beurre salé	Salade de pâtes Emincé de dinde HARICOTS VERTS BIO Brie/Fromage blanc sucré		Concombres à la crème Chausson bolognaise/Petit pois carottes YAOURT BIO VANILLE " LA FUTAIE"	 Potage crème de potiron Lasagnes Végétariennes Iles flottantes
DU 13 OCT AU 17 OCT 2025	Duo de saucissons Filet de poulet/Purée Poires chantilly	Salade piémontaise Colin meunière/ Carottes Persillées Eclair chocolat		Betteraves vinaigrette Jambon braisé Pâtes yaourt aromatisé	Tartine beurre de Sardine Saucisse de lapin/ Brocolis BIO en gratin Crème dessert au caramel



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)  
 Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)  
 Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)  
 Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)  
 Produits sucrés =(rose)

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage, le beurre et les fruits sont à disposition tous les jours

menus végétariens

