

Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025



Sobrie Restauration

Du 1er au 5 Septembre

Du 8 au 12 Septembre

Du 15 au 19 Septembre

Du 22 au 26 Septembre

Du 29/09 au 3 Octobre

Du 6 au 10 Octobre

Du 13 au 17 Octobre

"Les Fromages"



L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

Menu Végétarien

Betteraves rouges

Tortellini provençale

Emmental râpé

Fruit de saison

Melon

Goulash

Waterzoi de poisson

Riz
Sauce

Yaourt nature sucré /
Crème dessert caramel

Carottes râpées HVE

Chipolatas (P)

Surimi mayonnaise

Taboulé
Ketchup

Flan chocolat /
Fromage blanc aux fruits

Parmentier de thon

Salade

Mimolette

Gâteau basque

Macédoine /
Salade de haricots verts

Gratiné de poulet

Gratiné de poisson

Coquillettes

Brassé aux fruits

Jambon (P)

Œufs durs

Pommes sautées
Salade
Mayonnaise
Fromage frais

Fruits de saison

Boulettes

Boulettes de soja

Semoule
Légumes couscous

Edam

Fruit de saison

Menu Végétarien

Pastèque

Palets fromagers

Purée de potiron
Sauce moutarde

Glace

Poisson poêlé au beurre
MSC

Boulgour
Ratatouille

Camembert

Fruits de saison

Menu Végétarien

Coleslaw

Bolognaise végétale

Spaghettis
Emmental râpé

Yaourt aromatisé

Palette de porc à la diable (P)

Brandade de poisson

Purée
Salade
Vache picon

Tarte aux pommes

Melon

Escalope de poulet

Colin aux champignons

Riz
Sauce champignons

Mousse au chocolat /
Yaourt brassé aux fruits

Menu Végétarien

Salade waldorf /
Radis + beurre

Croque veggie à la tomate

Tortis
Sauce
Emmental râpé

Fruits de saison

Pastèque

Bœuf à l'ancienne

Timbale de poisson

Pommes noisettes
Salade

Nappé caramel /
Fromage blanc nature sucré

Salade de tomates

Blanquette de volaille

Tarte aux poireaux

Riz
Sauce

Liégeois chocolat

Pépites de poisson MSC

Pommes de terre
Gratin de courgettes

Gouda

Glace

Menu Végétarien

Betteraves rouges

Dahl de lentilles

Riz
Sauce

Crème dessert vanille

Carottes râpées HVE

Cordon bleu

Palets fromagers

Farfalles
Sauce estragon

Yaourt brassé aux fruits /
Mousse au citron

Melon

Poisson au basilic MSC

Boulgour aux petits légumes

Beignet chocolat

Sauté de porc aux olives (P)

Blanquette de poisson

Pommes sautées
Haricots verts

Carré président

Compote

Calamars à la Romaine

Pommes de terre
Salade
Sauce tartare
Maasdam

Fruits de saison

Menu Végétarien

Salade florida

Lasagnes de légumes

Yaourt nature sucré

Emincé de volaille

Crêpe au fromage

Pommes croquettes
Petits pois
Sauce forestière
Brie

Liégeois vanille /
Yaourt aux fruits

Salade de concombres /
Salade marocaine

Rougail de saucisse (P)

Rougail de poisson

Riz
Sauce

Glace

Menu Végétarien

Soupe de courgettes
à la vache qui rit

Omelette au maroilles

Pommes sautées
Salade
Sauce



Yaourt aromatisé

Rôti de porc au bleu (P)

Tarte au fromage

Boulgour
Haricot beurre
Sauce
St Paulin



Flan pâtissier

Cheeseburger

Fish burger

Pommes américaines
Salade
Ketchup



Fruits de saison

Salade de tomates mozzarella /
Radis + beurre

Colin MSC

Riz
Sauce fromage ail et fines
herbes



Compote



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produits
Biologiques



Produits
Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements