

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu standard 5 - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Macédoine Mayonnaise
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Saint paulin
Compote de pommes

VÉGÉTARIEN

Melon
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
P'tit cottentin nature
Flan vanille nappé caramel



Crêpe au fromage
Sauté de boeuf bourguignon
Carottes fraîches persillées
Chantaillou
Fruits BIO de saison



Salade de brocolis vinaigrette
Jambon blanc
Pâtes et râpé
Edam
Fruits BIO de saison



MARDI

Tomate en salade
Paupiette de veau à la moutarde
Riz camarguais BIO
Petit suisse aromatisé
Fruits BIO de saison



Salade de haricots verts
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule BIO
Yaourt BIO à la vanille
Fruits de saison



Concombre frais HVE en salade
Filet de colin sauce julienne
Purée de pommes de terre
Mont lacane
Compote pomme coing



Taboulé BIO du chef
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts persillés
P'tit cottentin nature
Crème au chocolat



MERCREDI

Salade verte BIO
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Gâteau aux amandes et coco



Salade de pommes de terre aux échalotes
Poisson pané et citron
Ratatouille
Emmental
Fruits BIO de saison



Macédoine Mayonnaise
Rôti de porc sauce forestière
Pâtes BIO
Camembert
Crème à la vanille



Betteraves BIO en salade
Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes noisettes
Petit suisse sucré
Fruit de saison



JEUDI

Salade de pâtes BIO
Sauté de porc au jus
Carottes fraîches persillées
Vache picon
Fruits BIO de saison



Salade verte BIO
Sauce bolognaise
Pâtes et râpé
Lou mirabel
Compote pomme banane



Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille en sauce cacao)
Riz camarguais BIO
Yaourt nature
Le pastel de tres leche



FÊTE DES MONTGOLFIERES

Salade de saison
Nugget's végétal et ketchup
Gratin de courgettes
Yaourt nature BIO
Gâteau du chef framboise et speculoos

VÉGÉTARIEN

VENREDI

Betteraves en salade
Filet de poisson sauce aurore
Boulghour BIO
Plateau de fromages
Crème au chocolat



Tomate en salade
Sauté de volaille marengo
Courgettes persillées
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat du chef



Salade de lentilles aux échalotes
Pavé fromager
Petits pois au jus
Petit suisse aromatisé
Fruits BIO de saison



VÉGÉTARIEN

Radis + beurre
Filet de colin basquaise
Semoule BIO
Coulommiers
Compote pommes abricots



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu standard 5 - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Sauté de boeuf aux oignons
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Tomme des Pyrénées
Crème au chocolat

Salade de lentilles et son aliment mystère
Sauté de boeuf à la provençale
Haricots verts persillés
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison

VÉGÉTARIEN

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Carottes fraîches persillées
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Petits pois au jus
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO** au goût mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Purée de pommes de terre
Fromage au goût mystère
Compote incognipots HVE

VÉGÉTARIEN

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage
Paupiette de veau au jus
Purée de courgettes
Tomme blanche
Flan vanille nappé caramel

Concombre en salade
Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Vache picon
Compote de poires

Potage de légumes et son aliment mystère
Filet de colin sauce citron
Semoule **BIO**
Lou mirabel
Fruit de saison

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Tomate en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes **BIO**

Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais
Brie
Fruits **BIO** de saison

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauté de porc à la dijonnaise
Carottes fraîches persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Terrine de campagne *
Calamars à la romaine
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat
Mayonnaise

Salade coleslaw
Sauté de volaille sauce forestière
Epinards branches et croûtons
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef aux pommes

Salade verte **BIO**
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Rondelé nature
Compote de pommes au goût mystère du chef

SEMAINE DU GOÛT

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS