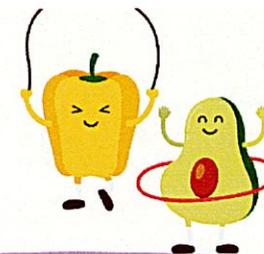


Le chef et son équipe vous propose :



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



**Carottes râpées
vinaigrette à la
ciboulette**

**Sauté de boeuf
sauce viande**

**Pommes
noisette**

**Carré croc'lait
bio**

**Flan saveur
chocolat**



**Salade de riz
(maïs, olive,
tomate)**

**Aiguillettes de
poulet Basquaise**



**Gratin de
courgettes à la
bechamel**

**Tartare ail et fines
herbes**

Pêche

**Salade de lentilles,
blé, maïs,
tomate échalote**

**Roti de porc au
thym**



Haricots plats

Mimolette

**Salade de fruits
acapulco au sirop
(pêche, melons
jaune et vert,
ananas, raisin,
mangue)**

**Cake aux olives
noires**

**Omelette nature et
sauce tomate**

**Coquillettes au
beurre**

**Petit suisse aux
fruits**



Pomme Bio



**Melon charentais
Poisson meunière**

**Ratatouille
(courgette,
aubergine, poivron,
oignon, tomate)**

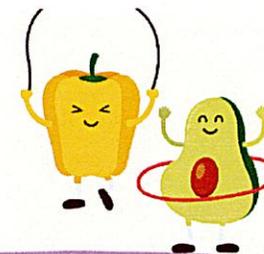
**Fromage blanc et
sucre**

**Gâteau moelleux
aux mirabelles**



Menu du 8 au 12 septembre 2025

Le chef et son équipe vous propose :



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



**Concombre
vinaigrette
menthe**

**Steak haché de
veau au jus**

Semoule



Chanteneige BIO

**Crème dessert
chocolat**

**Houmous et
toast**

**meunière et son
citron frais**

**Haricots verts à
l'ail et au persil**

Saint Paulin

Pêche



**Salade batavia
vinaigrette**

**Curry de poulet
potiron**

**Petits pois
carottes**

**Yaourt nature et
sucre**

Cake framboise

spéculoos

**Oeufs durs
mayonnaise**

**Polenta
cremeuse de
champignons
Pois chiche**

**Petit suisse aux
fruits**

Banane



**Carottes râpées à
la coriandre**

**Rôti de bœuf
sauce provençale**

Riz pilaf

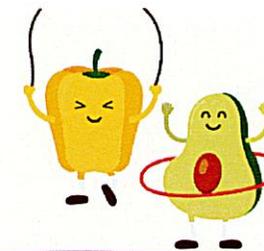
Munster AOP

Compote poire



Menu du 15 au 19 septembre 2025

Le chef et son équipe vous propose :



Lundi

Taboulé de
boulgour aux
herbes

Rôti de veau au
jus thym
échalote



Gratin de
courgettes à la
bechamel



Petit moulé
nature

Mangue en cube

Mardi



Carottes râpées
vinaigrette

Haricots rouges
façon chili con
carne et riz



Coeur de
Neufchatel AOP

Crème dessert
vanille



Mercredi

Salade d'endives
aux raisins

Palette de porc à
la diable

Brocolis

Fromage blanc et
sucre

Financier

Jeudi

Tartare de radis
sauce fromage
blanc



Boulettes de
bœuf bio sauce
cumin



Boulgour

Gouda

Spécialité pomme
poire

Vendredi

Macédoine de
légumes
mayonnaise

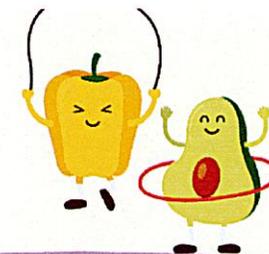
Solo de hoki à la
crème de persil

Ecrasé de
pommes de terre
à l'huile d'olive

Yaourt nature et
sucre

Raisin





Lundi

Betteraves
vinaigrette
moutardée à
l'ancienne

Spaghettis sauce
lentilles tomates
et fromage râpé

Tomme grise

Salade de fruits
acapulco au sirop
(pêche, melons
jaune et vert,
ananas, raisin,
mangue)



Mardi



Salade de
tomates à la
dijonnaise

Filet de colin
sauce normande

Epinards à la
crème

Yaourt nature et
sucre

Riz au lait sur lit
caramel

Mercredi

Salade de
haricots rouges
et maïs

Aiguillettes de
poulet à
l'estragon

Haricots plats à
l'ail

Pont l'évêque
AOP 

Banane

Jeudi

Salade batavia
vinaigrette



Rôti de boeuf
label rouge au
romarin



Courgettes
béchamel curry

Petit suisse
nature

Gâteau au yaourt

Vendredi

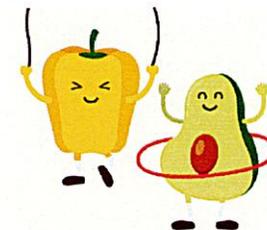
Terrine de
campagne et
cornichons

Quenelles de
brochet sauce
homardine

Riz pilaf

Petit moulé
nature

Banane



Le chef et son équipe vous propose :

Lundi

Salade composée
de tomates,
concombre,maïs,
poivrons

 Sauté de porc aux
olives noires

Chou fleur à la
ciboulette

Carré président

Semoule au lait

Mardi

 Carottes râpées
vinaigrette à la
ciboulette

Rôti de veau au
jus thym
échalote

Farfalle à l'huile
d'olive

 Pont l'évêque
AOP

Beignet aux
pommes

Mercredi

Salade de riz
(maïs, olive,
tomate)

Jambon braisé
sauce viande

Haricots beurre
persillés

Petit suisse
nature

Raisin noir

Jeudi

Betteraves cubes
vinaigrette

Gâteau de
pomme de terre
au reblochon

Yaourt aromatisé

Raisin noir



Vendredi

 Emincé de chou
blanc

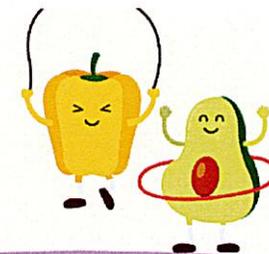
Filet de colin à
l'oseille

 Mélange de
céréales Bio
(semoule de blé,
flocons de soja
blé orge avoine
seigle riz)

Chaource AOP 

Compote de
pomme





Lundi

Salade de riz
(maïs, olive,
tomate)
Filet de colin
sauce citronnée

Purée de potiron



Cantal AOP



Orange Bio

Mardi



Concombre sauce
vinaigrette

Pennes aux fèves,
courgettes,
tomates
parmesan

Mimolette

Flan praliné



Mercredi

Pizza au fromage

Boulette de
boeuf sauce à
l'orientale

Haricots beurre à
la sauce tomate

Fromage blanc et
sucre



Pomme

Jeudi



Coleslaw

Paleron de boeuf
au jus



Courgettes au
basilic

Yaourt entier à la
vanille Bio

Gâteau aux fruits
rouges

Vendredi

Chou fleur sauce
cocktail

Roti de dinde à la
sauge



Pommes de terre
vapeur



Carré croc'lait
Bio



Mangue en cube

