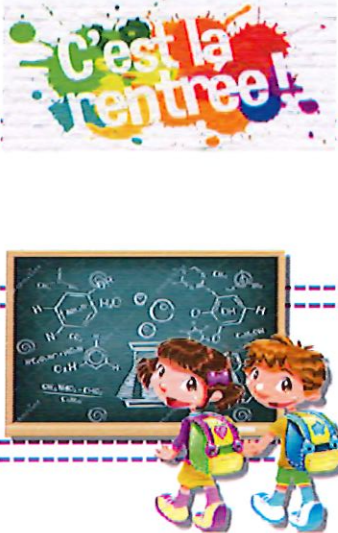




LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 1er au 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate basilic	Taboulé oriental		Concombre bio vinaigrette	Oeuf mayonnaise
Bio ravioli ricotta épinard	Beignets de poisson citron		Emincé de dinde jus aux herbes (sans viande : omelette sauce tomate)	Pizza soleillade
	Haricots verts bio		Riz bio créole	Salade iceberg
St Nectaire (AOP)	Yaourt aromatisé		Coulommiers	Petit suisse sucré
Compote de pommes bio	Fruit de saison		Flan nappé caramel	Minis choux pâtisiers



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles 	  	Melon	Concombre bulgare bio 
<u>Bio pâtes fusillis à la bolognaise</u> (sans viande : boulettes de soja à l'orientale) 	Quenelles sauce financière		Filet de poulet jus rôti (sans viande : pavé de poisson provençal)	<u>Brandade de poisson</u> 
	Carottes persillées 		Ratatouille	
Vache qui rit bio 	Cantal (AOC) 		Madame Loïk	Yaourt sucré
Fruit de saison Raisins	Mousse au chocolat (gélatine végétale : flan vanille)		Flan pâtissier	Compote pomme banane



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Céleris rémoulade bio	 Salade verte	 	 Pastèque	 Salade de pommes de terre provençale
Saucisse de porc* (sans viande : saucisse végétale)	 Sauté de bœuf aux poivrons (sans viande : colin petits légumes)		 Allumettes végétales bio façon carbonara	 Poisson meunière
 Lentilles	 Courgettes bio au thym		 Pâtes coquillettes bio	Gratin de choux fleurs
Tomme noire	Fromage fondu Le Carré		Yaourt aromatisé	 Fourme d'Ambert (AOC)
Fruit de saison	Crêpe chocolat noisette		 Compote de poires bio	Fruit de saison (prune)



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes bio râpées vinaigrette	 Tomate vinaigrette basilic	PARFUM D'AUTOMNE 	 Salade de pâtes bio	 Salade iceberg
 Bio nuggets de blé ketchup	Normandin de veau au jus (sans viande : kefta de colin)		Emincé de volaille au curry (sans viande : boulettes de soja)	 Filet de colin sauce oseille
 Haricots verts persillés	 Semoule bio		Gratin poireaux pommes de terre	 Riz créole
Petit suisse aromatisé	Emmental		 St Nectaire (AOP)	 Chanteneige bio
Gâteau moelleux au chocolat	 Fruit de saison Raisins		Fruit de saison	Salade de fruits acapulco



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
 Salade Coleslaw bio	 Pâté de campagne* cornichon (sans viande : rillettes de thon)	 	 Salade verte aux croûtons	 Tomate concombre bio
 <u>Hachis Parmentier</u> (sans viande : poisson mariné / purée)	 Omelette bio		 Lieu sauce niçoise	Escalope panée végétale
	Ratatouille		 Blé bio curcuma	 Petits pois bio
Coulommiers	Fromage frais Madame Loïk		Yaourt aromatisé	 Cantal (AOC)
Flan chocolat	 Fruit de saison		Ananas au sirop	 Gâteau cake au spéculoos



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2