

Du 01 au 07 septembre 2025		NORMAL		SEMAINE 36		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pdt			Potage du Chef lentilles et pdt			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Escalope de volaille sauce crème ciboulette		1-sept.	<b>Rôti de porc sauce dijonnaise</b>			
Courgettes BIO persillées			Semoule BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade			
Crépinette sauce au cidre IGP		2-sept.	Sauté de dinde sauce catalane			
Purée BIO			Aubergine en dés à l'ail			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel			
		Mercredi			A	B
Soupe london particular du Chef			Soupe london particular du Chef			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Rôti de bœuf sauce poivre		3-sept.	Filet de poulet sauce mexicaine			
Poêlée de légumes			Courgettes BIO braisées			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carotte râpées à l'ananas			Carottes râpées à l'ananas			
Colombo de porc		4-sept.	Jambon braisé au jus			
Riz de Camargue IGP			Tortis à la tomate			
Chèvre			Chèvre			
Tarte à la noix de coco			Tarte à la noix de coco			
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Colin fish and chips		5-sept.	Filet de lieu MSC sauce Nantua			
Frites au four CE2			Brocolis à l'anglaise			
Edam			Edam			
Salade de fruits exotiques			Salade de fruits exotiques			
		Samedi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Demi-lune bolognaise		6-sept.	Paupiette de volaille sauce tomate			
Petits-pois à l'étuvée			Purée			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Foies de volaille sauce forestière		7-sept.	Rissolette de veau			
Coquillettes BIO			Poêlée de légumes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Cheesecake			Cheesecake			

**A rendre au plus tard le VENDREDI 22 AOUT**

Du 01 au 07 septembre 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 36		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef lentilles et pdt			Potage du Chef lentilles et pdt			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Escalope de volaille		1-sept.	Rôti de porc			
Courgettes BIO à l'ail			Semoule BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade			
Crêpinette		2-sept.	Sauté de dinde			
Purée BIO			Aubergine en dés à l'ail			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe london particular du Chef			Soupe london particular du Chef			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Rôti de bœuf		3-sept.	Filet de poulet			
Poêlée de légumes			Courgettes BIO braisées			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carotte râpées à l'ananas			Carottes râpées à l'ananas			
Sauté de porc		4-sept.	Jambon au jus			
Riz de Camargue IGP			Tortis à la tomate			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Tarte à la noix de coco			Tarte à la noix de coco			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Colin fish and chips		5-sept.	Filet de lieu MSC			
Frites au four CE2			Brocolis à l'anglaise			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Salade de fruits exotiques			Salade de fruits exotiques			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage de légumes			Potage de légumes			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Demi-lune bolognaise		6-sept.	Paupiette de volaille			
Petits-pois à l'étuvée			Purée			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Foies de volaille sauce forestière		7-sept.	Rissolette de veau			
Coquillettes BIO			Poêlée de légumes BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Cheesecake			Cheesecake			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 22 AOUT*

Du 01 au 07 septembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 36		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pdt		1-sept.	Potage du Chef lentilles et pdt			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Escalope de volaille sauce crème ciboulette			Rôti de porc sauce dijonnaise			
Courgettes BIO persillées			Semoule BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets		2-sept.	Velouté aux bolets			
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade			
Crépinette sauce au cidre IGP			Sauté de dinde sauce catalane			
Purée BIO			Aubergine en dés à l'ail			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
		Mercredi			A	B
Soupe london particular du Chef		3-sept.	Soupe london particular du Chef			
Cake du Chef aux olives noires			Cake du Chef aux olives noires			
Rôti de bœuf sauce poivre			Filet de poulet sauce mexicaine			
Poêlée de légumes			Courgettes BIO braisées			
Brie BIO			Brie BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
GUADELOUPE		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon		4-sept.	Soupe à l'oignon			
Carotte râpées à l'ananas			Carottes râpées à l'ananas			
Colombo de porc			Jambon braisé au jus			
Riz de Camargue IGP			Tortis à la tomate			
Chèvre			Chèvre			
Cake framboise		Cake framboise				
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		5-sept.	Velouté aux asperges			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Colin fish and chips			Filet de lieu MSC sauce Nantua			
Frites au four CE2			Brocolis à l'anglaise			
Edam			Edam			
Fruits à l'eau		Fruits à l'eau				
		Samedi			A	B
Potage de légumes		6-sept.	Potage de légumes			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Demi-lune bolognaise			Paupiette de volaille sauce tomate			
Petits-pois à l'étuvée			Purée			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		7-sept.	Potage du Chef Dubarry			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Foies de volaille sauce forestière			Rissollette de veau			
Coquillettes BIO			Poêlée de légumes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

*A rendre au plus tard le VENDREDI 22 AOUT*

Du 01 au 07 septembre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 36
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef lentilles et pdt		1-sept.
Salade de crudités emmental		
Risotto forestière		
PLAT COMPLET		
Yaourt fermier nature		
Fruit de saison HVE		
<b>MARDI</b>		
Velouté aux bolets		2-sept.
Céleri rémoulade		
Flan de brocoli		
PLAT COMPLET		
Fourme d'Amber AOP		
Crème dessert caramel		
<b>MERCREDI</b>		
Soupe London particular du Chef		3-sept.
Cake de du Chef aux olives noires		
Tarte aux trois fromages		
Poêlée de légumes		
Brie BIO		
Fruit de saison		
<b>JEUDI</b>		
Soupe à l'oignon		4-sept.
Carotte râpées à l'ananas		
Quenelles lyonnaises sauce aurore		
Riz de Camargue IGP		
Chèvre		
Tarte à la noix de coco		
<b> VENDREDI</b>		
Velouté aux asperges		5-sept.
Salade coleslaw		
Omelette		
Frites au four CE2		
Edam		
Salade de fruits exotiques		
<b>SAMEDI</b>		
Potage de légumes		6-sept.
Salade de riz œuf tomate		
Crousti au fromage		
Petits-pois à l'étuvée		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef Dubarry		7-sept.
Demi pamplemousse		
Galette de soja sauce forestière		
Coquillettes BIO		
Cantal AOP		
Cheesecake		

***A rendre au plus tard le VENDREDI 22 AOUT***