

Du 08 au 14 septembre 2025		NORMAL		SEMAINE 37		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Rosette			Rosette			
Sauté de dinde sauce moutarde		8-sept.	Sauté de bœuf sauce hongroise			
Céleri braisé			Quinoa aux dés de carottes			
Munster AOP			Munster AOP			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Salade du Pérou			Salade du Pérou			
Lanque de bœuf sauce charcutière		9-sept.	Filet de colin MSC sauce florentine			
Tortis HVE			Epinards à la béchamel			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Aiguillettes de poulet panées		10-sept.	Coq au vin			
Brocolis BIO béchamel			Purée BIO			
Gouda			Gouda			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon sauce au porto		11-sept.	Boulettes d'agneau sauce tomate			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Haricots beurre CE2 à la tomate			
Yaourt Fermier sucré			Yaourt Fermier sucré			
Paris-Brest			Paris-Brest			
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Filet de lieu MSC sauce citron		12-sept.	Jambonneau			
Epinards à l'anglaise			Gratin dauphinois			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Foie de veau sauce vénitienne		13-sept.	Falafels sauce pruneaux			
Purée			Haricots plats			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore			
Boulettes d'agneau sauce couscous		14-sept.	Emincé de volaille sauce normande			
Légumes couscous BIO			Semoule BIO			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Donut chocolat			Donut chocolat			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 29 AOUT***

Du 08 au 14 septembre 2025		SANS SEL		SEMAINE 37	
MENU A		Lundi	MENU B		
					A
Potage du Chef aux épinards		8-sept.	Potage du Chef aux épinards		
Œuf à la russe			Œuf à la russe		
Sauté de dinde			Sauté de bœuf		
Céleri braisé			Quinoa aux dés de carottes		
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO			
		Mardi			A
Velouté à la tomate		9-sept.	Velouté à la tomate		
Salade du Pérou			Salade du Pérou		
Langue de bœuf			Filet de colin MSC		
Tortis HVE			Epinards à la crème		
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille		
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A
Potage du Chef à la carotte		10-sept.	Potage du Chef à la carotte		
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC		
Aiguillettes de poulet panées			Coq		
Brocolis BIO à l'anglaise			Purée BIO		
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits		
Entremet du Chef à la pistache		Entremet du Chef à la pistache			
		Jeudi			A
Soupe à l'oignon		11-sept.	Soupe à l'oignon		
Tomates mimosa			Tomates mimosa		
Haché de veau			Boulettes d'agneau		
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Haricots beurre CE2		
Yaourt Fermier sucré			Yaourt Fermier sucré		
Paris-Brest		Paris-Brest			
		Vendredi			A
Bouillon de légumes vermicelles		12-sept.	Bouillon de légumes vermicelles		
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons		
Filet de lieu MSC			Haché de veau		
Epinards à l'anglaise			Gratin dauphinois		
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
		Samedi			A
Velouté poireaux pdt		13-sept.	Velouté poireaux pdt		
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO		
Foie de veau			Falafels		
Purée			Haricots plats		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison		Fruit de saison			
		Dimanche			A
Potage du Chef brocoli et mascarpone		14-sept.	Potage du Chef brocoli et mascarpone		
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore		
Boulettes d'agneau			Emincé de volaille		
Légumes couscous BIO			Semoule BIO		
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO		
Donut chocolat		Donut chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 29 AOUT

Du 08 au 14 septembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 37		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Rosette			Rosette			
Sauté de dinde sauce moutarde		8-sept.	Sauté de bœuf sauce hongroise			
Céleri braisé			Quinoa aux dés de carottes			
Munster AOP			Munster AOP			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Salade du Pérou			Salade du Pérou			
Lanque de bœuf sauce charcutière		9-sept.	Filet de colin MSC sauce florentine			
Tortis HVE			Epinards à la béchamel			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Aiguillettes de poulet panées		10-sept.	Coq au vin			
Brocolis BIO béchamel			Purée BIO			
Gouda			Gouda			
Petits-suisse nature			Petits-suisse nature			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Jambon sauce au porto		11-sept.	Boulettes d'agneau sauce tomate			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Haricots beurre CE2 à la tomate			
Yaourt Fermier nature			Yaourt Fermier nature			
Madeleine			Madeleine			
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Filet de lieu MSC sauce citron		12-sept.	Jambonneau			
Epinards à l'anglaise			Gratin dauphinois			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Foie de veau sauce vénitienne		13-sept.	Falafels sauce pruneaux			
Purée			Haricots plats			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore			
Boulettes d'agneau sauce couscous		14-sept.	Emincé de volaille sauce normande			
Légumes couscous BIO			Semoule BIO			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 29 AOUT

Du 08 au 14 septembre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 37
LUNDI		
Potage du Chef aux épinards		8-sept.
Œufs à la russe		
Galette de lentilles BIO		
Céleri braisé		
Munster AOP		
Fromage blanc sucré BIO		
MARDI		
Velouté à la tomate		9-sept.
Salade du Pérou		
Tarte aux légumes du soleil		
Tortis HVE		
Chanteneige BIO		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Potage du Chef à la carotte		10-sept.
Salade grecque		
Omelette au fromage		
Brocolis BIO béchamel		
Gouda		
Entremet du Chef à la pistache		
JEUDI		
Soupe à l'oignon		11-sept.
Tomates mimosa		
Boulettes de soja sauce tomate		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Yaourt fermier sucré		
Paris-Brest		
 VENDREDI		
Bouillon de légumes vermicelles		12-sept.
Crêpe aux champignons		
Tarte au poireaux		
Epinards à l'anglaise		
Camembert		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Velouté poireaux pdt		13-sept.
Concombres à la crème BIO		
Falafels sauce pruneaux		
Purée		
Rondelé au poivre		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		14-sept.
Salade de pâtes multicolore		
Boulettes de soja sauce couscous		
Légumes couscous BIO		
Petit-suisse aromatisé BIO		
Donut chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 29 AOUT