

Du 15 au 21 septembre 2025		NORMAL		SEMAINE 38		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe New York du Chef		15-sept.	Soupe New York du Chef			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Paupiette de saumon sauce beurre blanc			Côte de porc sauce moutarde			
Purée BIO			Julienne de légumes			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Potage de légumes		16-sept.	Potage de légumes			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Blanquette de veau à l'ancienne			Cuisse de poulet au cidre IGP			
Carottes BIO persillées			Riz de Camargue IGP			
Fondu président			Fondu président			
Yaourt Fermier citron		Yaourt Fermier citron				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette		17-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Garniture Paëlla au poulet			Rôti de veau sauce miel			
Riz Paëlla			Carottes à la crème			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Soupe chinoise		18-sept.	Soupe chinoise			
Taboulé oriental			Taboulé oriental			
Côte de porc sauce ail et fines herbes			Sauté de dinde au lait de coco			
Gratin de chou-fleur			Semoule			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Gâteau du Chef à la myrtille		Gâteau du Chef à la myrtille				
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets		19-sept.	Velouté aux bolets			
Salade Grecque			Salade Grecque			
Lasagnes au saumon du Chef			Sauté de porc sauce soja			
Salade verte			Poêlée asiatique			
Emmental			Emmental			
Semoule au lait		Semoule au lait				
		Samedi			A	B
Soupe à l'oignon		20-sept.	Soupe à l'oignon			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Galopin de veau sauce chasseur			Emincé de volaille aux épices douces			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Boulgour BIO			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes		21-sept.	Potage du Chef aux légumes			
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade			
Rognons de bœuf sauce madère			Paupiette de saumon sauce aneth			
Pommes boulangères			Courgettes BIO braisées			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Crumble pomme		Crumble pomme				

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 SEPTEMBRE

Du 15 au 21 septembre 2025		SANS SEL		SEMAINE 38	
MENU A		Lundi	MENU B		
Soupe New York du Chef		15-sept.	Soupe New York du Chef		A
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron		
Paupiette de saumon			Côte de porc		
Purée BIO			Julienne de légumes		
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		B	
Mardi					A
Potage de légumes		16-sept.	Potage de légumes		B
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore		
Sauté de veau			Cuisse de poulet		
Carottes BIO			Riz de Camargue IGP		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Yaourt Fermier citron		Yaourt Fermier citron		A	
Mercredi					B
Potage du Chef à la courgette		17-sept.	Potage du Chef à la courgette		A
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons		
Garniture Paëlla au poulet			Rôti de veau		
Riz Paëlla			Carottes à la crème		
Liégeois vanille			Liégeois vanille		
Fruit de saison		Fruit de saison		B	
Jeudi					A
Soupe chinoise		18-sept.	Soupe chinoise		B
Taboulé			Taboulé		
Côte de porc			Sauté de dinde		
Gratin de chou-fleur			Semoule		
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO		
Gâteau du Chef à la myrtille		Gâteau du Chef à la myrtille		A	
Vendredi					B
Velouté aux bolets		19-sept.	Velouté aux bolets		A
Salade Grecque			Salade Grecque		
Lasagnes au saumon du Chef			Sauté de porc		
Salade verte			Poêlée asiatique		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Semoule au lait		Semoule au lait		B	
Samedi					A
Soupe à l'oignon		20-sept.	Soupe à l'oignon		B
Salade Criolla			Salade Criolla		
Galopin de veau			Emincé de volaille		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Boulqour BIO		
Yaourt sucré			Yaourt sucré		
Fruit de saison		Fruit de saison		A	
Dimanche					B
Potage du Chef aux légumes		21-sept.	Potage du Chef aux légumes		A
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade		
Rognons de bœuf			Paupiette de saumon		
Pommes boulangères			Courgettes BIO		
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO		
Crumble pomme		Crumble pomme		B	

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 SEPTEMBRE

Du 15 au 21 septembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 38		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe New York du Chef		15-sept.	Soupe New York du Chef			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Paupiette de saumon sauce beurre blanc			Côte de porc sauce moutarde			
Purée BIO			Julienne de légumes			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Potage de légumes		16-sept.	Potage de légumes			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Blanquette de veau à l'ancienne			Cuisse de poulet au cidre IGP			
Carottes BIO persillées			Riz de Camargue IGP			
Fondu président			Fondu président			
Yaourt Fermier nature		Yaourt Fermier nature				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette		17-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Garniture Paëlla au poulet			Rôti de veau sauce miel			
Riz Paëlla			Carottes à la crème			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Soupe chinoise		18-sept.	Soupe chinoise			
Taboulé oriental			Taboulé oriental			
Côte de porc sauce ail et fines herbes			Sauté de dinde au lait de coco			
Gratin de chou-fleur			Semoule			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Gâteau du Chef à la myrtille		Gâteau du Chef à la myrtille				
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets		19-sept.	Velouté aux bolets			
Salade Grecque			Salade Grecque			
Lasagnes au saumon du Chef			Sauté de porc sauce soja			
Salade verte			Poêlée asiatique			
Emmental			Emmental			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
		Samedi			A	B
Soupe à l'oignon		20-sept.	Soupe à l'oignon			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Galopin de veau sauce chasseur			Emincé de volaille aux épices douces			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Boulgour BIO			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes		21-sept.	Potage du Chef aux légumes			
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade			
Rognons de bœuf sauce madère			Paupiette de saumon sauce aneth			
Pommes boulangères			Courgettes BIO braisées			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 SEPTEMBRE

Du 15 au 21 septembre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 38
LUNDI		
Soupe New York du Chef		15-sept.
Carottes râpées BIO au citron		
Pizza au fromage		
Purée BIO		
Edam BIO		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Potage de légumes		16-sept.
Terrine de légumes tricolore		
Tarte tomate chèvre basilic		
Carottes BIO persillées		
Fondu président		
Yaourt fermier citron		
MERCREDI		
Potage du Chef à la courgette		17-sept.
Salade verte aux croûtons		
Galette de soja sauce miel		
Brocolis à l'anglaise		
Gorgonzola AOP		
Fruit de saison		
JEUDI		
Soupe chinoise		18-sept.
Taboulé oriental		
Galette de pois chiche BIO		
Gratin de chou-fleur		
Yaourt sucré BIO		
Gâteau du Chef à la myrtille		
VENDREDI		
Velouté aux bolets		19-sept.
Salade grecque		
Lasagnes ricotta épinards		
Salade verte		
Emmental		
Semoule au lait		
SAMEDI		
Soupe à l'oignon		20-sept.
Salade Criolla		
Omelette persillée		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Chèvre		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux légumes		21-sept.
Céleri rémoulade		
Œufs durs sauce aurore		
Pommes boulangères		
Livarot AOP		
Crumble pomme		

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 SEPTEMBRE