

Du 22 au 28 septembre 2025		NORMAL		SEMAINE 39		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		22-sept.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Salade Merida			Salade Merida			
Paleron de bœuf sauce piquante			Paupiette de veau à l'ancienne			
Haricots verts			Purée			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt Fermier vanille		Yaourt fermier vanille				
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		23-sept.	Soupe minestrone			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Escalope de volaille sauce au porto			Demi-lune bolognaise			
Pommes sautées			Petits-pois à la française			
Tartare			Tartare			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux		24-sept.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Chou farci			Filet de hoki MSC sauce armoricaine			
Poêlée de légumes aux champignons			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		25-sept.	Bouillon de poule vermicelles			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons			Sauté de dinde sauce marenco			
Lentilles dijonnaise			Haricots verts persillés			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Tarte aux prunes		Tarte aux prunes				
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		26-sept.	Velouté aux asperges			
Rillettes			Rillettes			
Filet de lieu MSC sauce moutarde			Rougail saucisse			
Duo de courgettes à la crème			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt tentation pâtissière		Yaourt tentation pâtissière				
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		27-sept.	Soupe au cresson			
Salade de poivrons tomate maïs			Salade de poivrons tomate maïs			
Boules de bœuf sauce tomate			Omelette au lard			
Spaghettis BIO			Ratatouille			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		28-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Emincé de volaille sauce pruneaux			Boules de bœuf sauce tomate			
Carottes BIO au jus			Spaghettis BIO			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Bavarois poire		Bavarois poire				

A rendre au plus tard le VENDREDI 12 SEPTEMBRE

Du 22 au 28 septembre 2025		SANS SEL		SEMAINE 39		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		22-sept.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Salade Merida			Salade Merida			
Paleron de bœuf			Paupiette de veau			
Haricots verts			Purée			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Yaourt Fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		23-sept.	Soupe minestrone			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Escalope de volaille			Demi-lune bolognaise			
Pommes sautées			Petits-pois à la française			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux		24-sept.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Rôti de dinde			Filet de hoki MSC			
Poêlée de légumes aux champignons			Semoule			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		25-sept.	Bouillon de poule vermicelles			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Paupiette de veau			Sauté de dinde			
Lentilles			Haricots verts			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Tarte aux prunes			Tarte aux prunes			
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		26-sept.	Velouté aux asperges			
Salade de potiron rôti, épinards et noix			Salade de potiron rôti, épinards et noix			
Filet de lieu MSC			Aiguillettes de volaille			
Duo de courgettes à la crème			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		27-sept.	Soupe au cresson			
Salade de poivrons tomate maïs			Salade de poivrons tomate maïs			
Boules de bœuf			Omelette			
Spaghettis BIO			Ratatouille			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		28-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Emincé de volaille			Boules de bœuf			
Carottes BIO au jus			Spaghettis BIO			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Bavarois poire			Bavarois poire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 12 SEPTEMBRE

Du 22 au 28 septembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 39		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		22-sept.	Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Salade Merida			Salade Merida			
Paleron de bœuf sauce piquante			Paupiette de veau à l'ancienne			
Haricots verts			Purée			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Yaourt Fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		23-sept.	Soupe minestrone			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Escalope de volaille sauce au porto			Demi-lune bolognaise			
Pommes sautées			Petits-pois à la française			
Tartare			Tartare			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux		24-sept.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Chou farci			Filet de hoki MSC sauce armoricaine			
Poêlée de légumes aux champignons			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		25-sept.	Bouillon de poule vermicelles			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Paupiette de veau sauce aux petits oignons			Sauté de dinde sauce marenço			
Lentilles dijonnaise			Haricots verts persillés			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Cake citron		Cake citron				
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		26-sept.	Velouté aux asperges			
Rillettes			Rillettes			
Filet de lieu MSC sauce moutarde			Rougail saucisse			
Duo de courgettes à la crème			Riz de Camarque IGP aux oignons			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt nature		Yaourt nature				
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		27-sept.	Soupe au cresson			
Salade de poivrons tomate maïs			Salade de poivrons tomate maïs			
Boules de bœuf sauce tomate			Omelette au lard			
Spaghettis BIO			Ratatouille			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		28-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Emincé de volaille sauce pruneaux			Boules de bœuf sauce tomate			
Carottes BIO au jus			Spaghettis BIO			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 12 SEPTEMBRE

Du 22 au 28 septembre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 39
LUNDI		
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		22-sept.
Salade de pâtes basilic		
Crêpes au fromage		
Haricots verts		
Saint-Nectaire AOP		
Yaourt fermier vanille		
MARDI		
Soupe minestrone		23-sept.
Carottes râpées BIO à l'orange		
Omelette forestière		
Pommes sautées		
Tartare		
Fruit de saison		
MERCREDI		
Potage du Chef aux poireaux		24-sept.
Salade exotique		
Tarte aux poireaux		
Poêlée de légumes aux champignons		
Cantal AOP		
Fruit de saison		
JEUDI		
Bouillon de poule vermicelles		25-sept.
Chou rouge HVE vinaigrette		
Quenelles lyonnaises sauce marengo		
Lentilles dijonnaise		
Rondelé BIO		
Tarte aux prunes		
 VENDREDI		
Velouté aux asperges		26-sept.
Salade de boulgour		
Galette de soja sauce moutarde		
Duo de courgettes à la crème		
Edam BIO		
Yaourt tentation pâtisnière		
SAMEDI		
Soupe au cresson		27-sept.
Salade de poivrons tomate maïs		
Boulettes de soja sauce tomate		
Spaghettis BIO		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux épinards		28-sept.
Salade italienne aux champignons		
Falafels sauce pruneaux		
Carottes BIO au jus		
Tomme blanche		
Bavarois poire		

A rendre au plus tard le VENDREDI 12 SEPTEMBRE