

Du 29 septembre au 05 octobre 2025		NORMAL		SEMAINE 40		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette		29-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Bolognaise			Emincé de porc aux poivrons			
Spaghettis BIO au fromage			Choux de Bruxelles			
Munster AOP			Munster AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		30-sept.	Soupe à l'oignon			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Sauté de volaille sauce Vaïana			Filet de hoki MSC sauce citron			
Haricots plats			Riz pilaf			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte		1-oct.	Potage du Chef à la carotte			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Haché de veau sauce marengo			Rôti de dinde sauce estragon			
Frites au four CE2			Céleri braisé			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes coings		Compote de pommes coings				
		Jeudi			A	B
Potage de légumes		2-oct.	Potage de légumes			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Filet mignon sauce forestière			Tajine de poulet pruneaux et amandes			
Duo de haricots verts BIO/ Haricots beurre			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Eclair chocolat		Eclair chocolat				
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		3-oct.	Soupe tomate vermicelles			
Salade d'avocat, crevettes et tomates			Salade d'avocat, crevettes et tomates			
Colin MSC sauce échalote			Emincé de bœuf sauce poivre			
Riz de Camargue IGP			Fondue de poireaux			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Liégeois café		Liégeois café				
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt		4-oct.	Velouté poireaux pdt			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Rôti de bœuf à la gardiane			Escalope de volaille sauce paprika			
Chou-fleur béchamel			Penne			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		5-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Pomme de terre farcie			Crépinette sauce crème			
Salade verte			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Du 29 septembre au 05 octobre 2025		SANS SEL		SEMAINE 40		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade du pêcheur			Salade du pêcheur			
Bolognaise			Emincé de porc			
Spaghettis BIO	29-sept.		Choux de Bruxelles			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Sauté de volaille			Filet de hoki MSC			
Haricots plats	30-sept.		Riz pilaf			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Petit-suisse aromatisé BIO			Potage du Chef à la carotte			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Rôti de veau			Rôti de dinde			
Frites au four CE2	1-oct.		Céleri braisé			
Yaourt tentation pâtisseries			Yaourt tentation pâtisseries			
Compote de pommes coings			Compote de pommes coings			
		Jeudi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Filet mignon			Tajine de poulet pruneaux et amandes			
Duo de haricots verts BIO/ Haricots beurre	2-oct.		Semoule			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Salade d'avocat, crevettes et tomates			Salade d'avocat, crevettes et tomates			
Colin MSC			Emincé de bœuf			
Riz de Camargue IGP	3-oct.		Fondue de poireaux			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Liégeois café			Liégeois café			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Rôti de bœuf			Escalope de volaille			
Chou-fleur à la crème	4-oct.		Penne			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Pomme de terre farcie			Quenelles de volaille			
Salade verte			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc aux fruits BIO	5-oct.		Fromage blanc aux fruits BIO			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Du 29 septembre au 05 octobre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 40		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la courgette		29-sept.	Potage du Chef à la courgette			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Bolognaise			Emincé de porc aux poivrons			
Spaghettis BIO au fromage			Choux de Bruxelles			
Munster AOP			Munster AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		30-sept.	Soupe à l'oignon			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Sauté de volaille sauce Vaïana			Filet de hoki MSC sauce citron			
Haricots plats			Riz pilaf			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte		1-oct.	Potage du Chef à la carotte			
Salade Criolla			Salade Criolla			
Haché de veau sauce marengo			Rôti de dinde sauce estragon			
Frites au four CE2			Céleri braisé			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes coings		Compote de pommes coings				
		Jeudi			A	B
Potage de légumes		2-oct.	Potage de légumes			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Filet mignon sauce forestière			Tajine de poulet pruneaux et amandes			
Duo de haricots verts BIO/ Haricots beurre			Semoule			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Cake cacao		Cake cacao				
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		3-oct.	Soupe tomate vermicelles			
Salade d'avocat, crevettes et tomates			Salade d'avocat, crevettes et tomates			
Colin MSC sauce échalote			Emincé de bœuf sauce poivre			
Riz de Camargue IGP			Fondue de poireaux			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Petits-suisses nature		Petits-suisses nature				
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt		4-oct.	Velouté poireaux pdt			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Rôti de bœuf à la gardiane			Escalope de volaille sauce paprika			
Chou-fleur béchamel			Penne			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		5-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Pomme de terre farcie			Crêpinette sauce crème			
Salade verte			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Forêt noire		Forêt noire				

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Du 29 septembre au 05 octobre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 40
LUNDI		
Potage du Chef à la courgette		29-sept.
Salade franç comtoise		
Bolognaise végétarienne		
Spaghettis BIO au fromage		
Munster AOP		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe à l'oignon		30-sept.
Salade trois couleurs		
Feuilleté chèvre		
Haricots plats		
Chanteneige BIO		
Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Potage du Chef à la carotte		1-oct.
Salade Criolla		
Boulettes de soja sauce marengo		
Frites au four CE2		
Pont l'évêque AOP		
Compote de pommes coings		
JEUDI		
Potage de légumes		2-oct.
Lentilles HVE vinaigrette		
Quenelles lyonnaises sauce forestière		
Duo de haricots verts BIO / haricots beurre CE2		
Cantal AOP		
Eclair chocolat		
VENDREDI		
Soupe tomate vermicelles		3-oct.
Croisillon Dubarry		
Galette de soja sauce poivre		
Riz de Camargue IGP		
Emmental BIO		
Liégeois café		
SAMEDI		
Velouté poireaux pdt		4-oct.
Terrine tomate chèvre		
Boulettes de soja sauce gardiane		
Chou-fleur béchamel		
Yaourt local nature		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux pois cassés		5-oct.
Haricots verts à la moutarde		
Tarte méditerranéenne		
Salade verte		
Fromage blanc aux fruits BIO		
Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 SEPTEMBRE