



Je vous explique les pictos...!!



Féculent  
Fruits ou légumes  
Viande - Poisson - Protéines  
Produits laitiers

VBF : Viande de Boeuf Française  
VF : Viande Française

En cas de nécessité, le Chef se réserve le droit de modifier les menus



		lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025	
Semaine 36	Spécificité						<b>Menu végétarien</b>
	Entrée	Concombre au fromage frais et ciboulette	Surimi mayonnaise	Radis	Piémontaise au poulet	Salade de haricots verts bio, tomates, cœurs de palmier et maïs	
	Plat	Sauté de poulet aux abricots et au romarin VF	Saucisse au jus VF	Pilon de poulet massala VF	Merlu sauce à l'oseille	Dahl de lentilles corail au lait de coco	
	Accompagnement	Semoule Bio	Ratatouille	Pomme de terre rôtie	Petit pois Bio	Lentilles Bio	
	Fromage				0		
Dessert	Yaourt Bio à la vanille	Kiwi	Tarte citron	Mousse au chocolat au lait Bio	Glace Bio		
Semaine 37	Spécificité						<b>Menu végétarien</b>
	Entrée	Taboulé Bio	Melon	Saucisson à l'ail	Tomates à la vinaigrette	Feuilleté au fromage	
	Plat	Sauté de porc à la provençale VF	Paupiette de veau à la sauce tomate et aux champignons VF	Poisson pané sauce citronnée	Aiguillettes de poulet sauce moutarde à l'ancienne VF	Galette de soja sauce aux herbes	
	Accompagnement	Julienne de légumes et brocolis	Riz BIO	Purée de carottes	Pâtes coquillettes Bio	Chou-fleur et dés de tomates	
	Fromage		Fromage bio		0		
Dessert	Entremet Vanille au lait Bio	Nectarine	Compote de pommes Bio	Crème fermière au chocolat Bio	Clafoutis aux poires		
Semaine 38	Spécificité						<b>Menu végétarien</b>
	Entrée	Carottes râpées	Mousse de canard	Œuf mayonnaise	Betteraves rouges bio	Salade toscane au thon	
	Plat	Blanquette de veau VBF	Dos de colin sauce aux poivrons	Viennoise de poulet sauce forestière VF	Boules végétales tomate-basilic	Filet de poulet à l'estragon VF	
	Accompagnement	Pommes de terre persillées	Carottes paysannes et duo de choux	frites	Semoule Bio	Haricots verts bio	
	Fromage		Fromage bio		Fromage bio		
Dessert	Yaourt nature sucré Bio	Carré Abricot	Eclair à la vanille	Brownie	Entremet caramel		
Semaine 39	Spécificité						<b>Menu végétarien</b>
	Entrée	Salade de tomates, concombre, melon	Pâté de campagne	Pizza	Terrine de légumes	Macédoine de légumes	
	Plat	Sauté de bœuf aux carottes VBF	Hoki sauce hollandaise	Haché de veau sauce tajine VBF	Lasagnes aux légumes	Poulet rôti à l'ail et fines herbes VF	
	Accompagnement	Carottes sautées	Riz	Poêlée de légumes tajine	Salade verte	Pommes de terre à l'ail	
	Fromage				0		
Dessert	Semoule au lait Bio	Pomme	Yaourt fermier Bio aux fruitx rouges	Tarte au flan	Compote Bio		