



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

**Il est temps de reprendre cartables, cahiers et stylos...
Bonne rentrée à tous...**

| | Lundi | Mardi | Jeu | Vendredi | |
|----------------|-------------------------|--|--|--|---|
| SEPTEMBRE 2025 | du 1 ^{er} au 5 | MELON (à portionner) LASAGNE DE LÉGUMES KIRI COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté) | CONCOMBRES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME POTATOES CAPRICE DES DIEUX (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ | SAUCISSON SEC* ET CORNICHON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) RAISIN | TOMATE VINAIGRETTE FILET DE POISSON PANÉ PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ GAUFRE DE LIÈGE |
| | du 8 au 12 | SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAMEMBERT (à portionner) NECTARINE | MACÉDOINE MAYONNAISE QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle) | OEUF DUR MAYONNAISE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) RATATOUILLE SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA CAROTTE DU CHEF (à portionner) | RADIS ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA TORSADES (HVE) BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE |
| OCTOBRE 2025 | du 15 au 19 | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ | PIZZA AU FROMAGE (à portionner) ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON | MELON (à portionner) JAMBON BLANC* (LR) COQUILLETES BIO VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner) | CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (noix de pécan) (à portionner) |
| | du 22 au 26 | TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BEIGNETS DE CHOU FLEUR BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) RAISIN | SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE OMELETTE RATATOUILLE CHANTENEIGE PASTÈQUE (à portionner) | MACÉDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP |  VOL... DESTINATION... L'ITALIE SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner) |
| OCTOBRE 2025 | du 29 au 31/10 | MELON (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ MINI-CRÈPE SUCRÉE | RILLETTES DE THON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) PRUNE | SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ MIMOLETTE (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté) | POTAGE DE POTIMARRON (à portionner) SAUTÉ DE POULET SAUCE MOUTARDE CHOU FLEUR HVE ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL SAINT-MORÉT BIO SUISSE FRUITÉ |
| | du 6 au 10 | SALADE VERTE ET VINAIGRETTE RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ |  | TARTE AUX FROMAGES (à portionner) NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE CAROTTES (locales) SUISSE FRUITÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP |
| OCTOBRE 2025 | du 13 au 17 | COLESLAW VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT | CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) PRUNE | MACÉDOINE ET MAYONNAISE MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA* SAINT-PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté) |  VOL... DESTINATION... LE PORTUGAL SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BRANDE DE COLIN DU CHEF  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA |

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

MENUS DU 1er SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE 2025

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|------------------------------------|------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| SEPTEMBRE 2025 | DU 1er AU 5 | | | | ŒUF DUR MAYONNAISE | | ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE |
| | | | | RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR | | | PLAT SANS PORC |
| | | | BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR | QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR | FALAFELS SAUCE DU JOUR | PANÉ FROMAGER | PLAT VÉGÉTARIEN |
| | DU 8 AU 12 | | | | SAUCISSE DE VOLAILLE | | PLAT SANS PORC |
| | | FALAFELS SAUCE DU JOUR | | GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR | OMELETTE | BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR | PLAT VÉGÉTARIEN |
| | DU 15 AU 19 | | | ŒUF DUR MAYONNAISE | | | ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE |
| | | | | | JAMBON DE DINDE | | PLAT SANS PORC |
| | DU 22 AU 26 | | BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR | GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR | NUGGETS DE BLÉ | OMELETTE | PLAT VÉGÉTARIEN |
| | | SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR | | | | | PLAT SANS PORC |
| | DU 29/09 AU 3/10 | | | | FALAFELS SAUCE DU JOUR | QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR | LASAGNES DE LÉGUMES |
| QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR | | | | | | | PLAT SANS PORC |
| OCTOBRE 2025 | DU 6 AU 10 | | | SAUCISSE DE VOLAILLE | | | PLAT SANS PORC |
| | | PANÉ FROMAGER | BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR | MOZZARELLA STICK | | FALAFELS SAUCE DU JOUR | PLAT VÉGÉTARIEN |
| | DU 13 AU 17 | | | | LE GRAND REPAS | | PLAT SANS PORC |
| | | | OMELETTE | BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR | | GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR | PLAT VÉGÉTARIEN |
| | | | | | MACARONIS BIO SAUCE FAÇON CARBONARA AUX ALUMETTES DE DINDE | | PLAT SANS PORC |
| | | OMELETTE | BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR | MACARONIS BIO SAUCE FAÇON CARBONARA AU FROMAGE RÂPÉ | PARMENTIER AU FROMAGE | PLAT VÉGÉTARIEN | |

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."