

Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pâté de campagne nature</u>	<u>Carottes râpées BIO</u>	<u>Concombre bulgare</u>	<u>Tomates BIO</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	<u>Colin pané MSC</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Filet de poisson blanc MSC sauce tom</u>
Accompagnements	<u>Plat Complet</u>	<u>Purée</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert BIO</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Edam BIO</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Crème dessert caramel</u>	<u>Flan nappé caramel BIO</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>

Semaine du 8 au 12 septembre (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette BIO</u>	<u>Saucisson ail</u>	<u>Concombres BIO</u>	<u>Pâté en croûte</u>	<u>Rillettes</u>
Plats Protéiques	<u>Chipolatas nature</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Rôti de bœuf VBF froid</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
Accompagnements	<u>Petits pois BIO</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Camembert BIO</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Fruit frais BIO</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	<u>Fruit frais</u>

Semaine du 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates et feta</u>	<u>Melon</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>	<u>Colin pané MSC</u>	<u>Merguez sauce barbecue</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Brie BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Saint Paulin BIO</u>	<u>Fromage frais aux fruits BIO</u>
Desserts	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Fruit frais BIO</u>

Semaine du 22 au 26 septembre (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas nature</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protéiques	<u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Riz BIO</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert BIO</u>	<u>Gouda</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Emmental BIO</u>
Desserts	<u>Purée de pommes poires BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates</u>	<u>Salami</u>	<u>Carottes râpées BIO</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats	<u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u> <u>MSC</u>
Accompagnements	<u>Brocolis</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Vache qui rit</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Purée de pommes banane BIO</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

Semaine du 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Endives au bleu et noix</u>	<u>Tomates et concombres BIO</u>	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>
Plats	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	<u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille BIO</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe BIO</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Carré président</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat BIO</u>	<u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Eclair vanille</u>	<u>Flan nappé caramel</u>

Semaine du 13 au 17 octobre (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade verte croutons et fromage</u>	<u>Rillettes</u>	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	<u>Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (plat complet)</u>	<u>Pavé de poisson blanc à la crème</u>	<u>Langue de boeuf sauce piquante</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>
Accompagnements		<u>Pâtes</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz BIO</u>	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda BIO</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Camembert</u>	<u>Saint Paulin BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Desserts	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	<u>Fruit frais BIO</u>	<u>Cake Saveur Fraise</u>

Semaine du 3 au 7 novembre 2025 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salami</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Pâté de campagne HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Taboulé</u>
Plats	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Chipolata grillées au jus</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Epinards nature</u>
Fromage / Laitage	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Entremets pistache</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>