

Semaine 36 Du Lundi 01 Septembre au Vendredi 05 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carotte rapées, dés de pommes à la vinaigrette 		Betterave, œufs à la vinaigrette 	Concombre à la crème Framboise 
 Cordon Bleu de Dinde 	Gratins de coquillettes aux lardons  		Hachis végétarien 	Nuggets de poisson
Petits pois carottes	Plat unique		Plat unique	Riz 
Glace	Fromage		Yaourt Bio 	Crème dessert chocolat 
Pastèque	<p>P r u i t</p> Fruits de saison		Salade de fruits	Beignets chocolat/noisette



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Semaine 37 Du Lundi 08 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte de volaille, 	Taboulé 		Melon 	Duo de crudité au fromage blanc 
Boulettes de bœuf Bio 	Œufs Béchamel 		Lasagne de Légumes	Filet de poisson meunière 
Duo d'haricots vert/beurre	Purée de Potimarron 	Haricots blanc	Plat unique	Haricots blanc
Crémé dessert 	Fromage		Yaourt 	Fromage
Fruits de saison	Compote 		Fruits de saison	Glace



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Semaine 38 Du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté de fromage 	Piemontaise 		Salade carnaval  	Carottes Rappées 
Spaghetti à la bolognaise 	Steak haché de poulet façon bouchère 		Nuggets de poisson	Jambon fumé 
 Plat unique	Flageolet		Ratatouille	Purée de pomme de terre 
Yaourt Bio 	Fromage		Crème dessert  	Glace
Compote	Fruits de saison		Salade de fruits	Tarte aux pommes du chef 



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Semaine 39 Du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Taboulé 	Betterave à la vinaigrette 		Macédoine révisitée par le chef 	Crêpe au fromage
Gratin de courgette à la paysanne 	Saucisse de Bœuf Bio 		Omelette	Tomate Farcie
Plat unique	Frites		Pâtes au beurre 	Riz basmati
Fromage	Crème dessert		Yaourt	
Salade de fruits	Fruits de saison		Compote	Fromage blanc sur son coulis de fruits rouge et ses gourmandises



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés
** Sans sucre



Semaine 40 Du Lundi 29 Septembre au Vendredi 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paniers de feuilleté à la saucisse, ketchup	Samoussa aux légumes		Salade fraîcheur 	Concombre à la crème
Raviolis et son émmental râpé gratiné	Paupiettes de veau		Croq végétal au fromage	Knacki de volaille 
	Haricots verts et ses pommes de terre		Pommes Noisettes	Mousseline de carottes
plat unique	crème dessert 		Yaourt 	éclair chocolat
Fromage				
Compote	Fruits de saison		Salade de fruits	Fruits de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats composés
** Sans gluten

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »