

## Semaine 36 : du 1<sup>er</sup> au 5 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Melon	Radis		Concombre à la crème menthe
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu	Poulet mariné	Échine de porc	Falafels	 Pâtes  à la bolognaise
	Petits pois	Frites pommes paillasson	Haricots verts	Duo de carottes	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Duo de fromages		Fromage	Fromage	
 <b>DESSERT</b>	Tarte au chocolat 	Glace	Riz au lait à la vanille 	Corbeille de fruits	Yaourt panaché
 <b>GOÛTER</b>	Brioche, confiture	Pain céréales, beurre	Baguette moulée, barre chocolat, lait	Pain au maïs, fromage à tartiner	Crêpe, pâte à tartiner, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 37 : du 8 au 12 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
ENTRÉE 		Salade paysanne  (pommes de terre, jambon, emmental, salade verte)	Carottes rapées au cumin	Salade composée (pommes de terre / betteraves / oeufs/ échalotes)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Escalope de poulet	Boulette d'agneau	Poulet rôti	Nuggets végé	Émincé de boeuf
	Poêlée asiatique	Petits pois carottes	Pommes de terre vapeur	Trio de légumes	 Riz  aux petits légumes
PRODUIT LAITIER 	Duo de fromages				Fromage
DESSERT 	Chou à la crème	Liégeois	Roses des sables 	Panna cotta caramel au beurre salé	Corbeille de fruits
GOÛTER 	Baguette moulée, confiture, lait 	Baguette viennoise, pâte à tartiner, fruit	Brioche, beurre, lait 	Pain céréales, fromage à tartiner, jus d'orange	Pain au maïs, compote

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 38 : du 15 au 19 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Friand au fromage	Salade verte		Salade composée (salade verte, maïs, tomate, emmental, concombre)
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Filet de poisson	Blanquette de dinde 	Pizza au fromage	Tomate farcie	Sauté de porc à l'espagnole 
	Pommes de terre vapeur persillées	Riz safrané 		Semoule aux petits légumes 	Céréales gourmandes 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Duo de fromages			Duo de fromages	
 <b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Glace	Corbeille de fruits
 <b>GOÛTER</b>	Brioche, beurre, fruit	Pain au maïs, confiture lait 	Gateau maison lait 	Baguette moulée, barre chocolat, jus de fruit	Pain céréales, fromage à tartiner

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.  
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 39 : du 22 au 26 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Charcuterie	Pomelos / mandarine	Salade composée (salade verte, thon, maïs, tomates)	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Couscous merguez / poulet 	Cordon bleu	Émincé de porc au caramel 	Tortellinis fromage / épinard	Poisson meunière
	Semoule  Légumes 	Petits pois	Riz 		Ratatouille 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Duo de fromages				Duo de fromages
 <b>DESSERT</b>	Fromage blanc vanille	Fruit	Yaourt	Corbeille de fruits	Éclair à la vanille
 <b>GOÛTER</b>	Baguette moulée, compote, lait 	Pain céréales, fromage, jus de fruit	Far maison 	Crêpe, pâte à tartiner, jus de fruit	Brioche, confiture, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.