

Menu - Septembre 2025

Du 1er au 5	Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée	Fromage petit moulé Biscuit salé	 Pastèque	 Tomate vinaigrette	Salade coleslaw
Plat protidique	Fricassée de volaille	Daube de bœuf	Lasagnes végétariennes	Dorade sauce chien
Accompagnement	Riz aux petits légumes	Petits pois carottes		Igname Haricots rouges
Dessert	Pomme	 Flan caramel	 Yop à boire	 Mousse Dolce Vita

Du 8 au 12	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée	Pâté de volaille	Jambon blanc	 Melon	 Salade verte aux dés de fromage
Plat protidique	Côte de porc	Thon sauce créole	Bolognaise de soja	Sauté de dinde
Accompagnement	Riz créole	 Dachine	Spaghettis au fromage	Haricots blancs à la tomate
Dessert	 Yaourt aromatisé	Compote de pomme	 Floup	 Flan au chocolat

Du 15 au 19	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Emmental Biscuit salé	Carottes râpées	Salade de tomate	 Salade de papaye
Plat protidique	Poulet rôti au jus	Steak végétal	Colombo de porc	Filet de lieu
Accompagnement	Brocolis persillés Patate douce	Poêlée paysanne	Lentilles	Riz au giraumon
Dessert	 Compote de goyave	 Fromage blanc sucré	 Yaourt mixé	Raisin

Du 22 au 26	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade de betterave	Salade de chou rouge	Pastèque	 Salade de concombre
Plat protidique	Bœuf bourguignon	Chili végétal	Boulettes d'agneau	Chiquetaille de morue
Accompagnement	Carottes Pommes de terre	Riz	Semoule Légumes à couscous	Ti nain
Dessert	 Fromage blanc sucré	 Yop à boire	 Mousse dolce vita	 Yaourt mixé

 circuit court produit local non labellisé

  circuit court produit local labellisé

 agriculture biologique

 menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Bonne rentrée !

