

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certains cuissons sont à basse température



Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 01 au 26 septembre 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 01 au 05 sept

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04 Repas végétarien	Vendredi 05
	Concombre à la ciboulette	Betteraves au xérès	Pastèque	Salade de lentilles à la tomate	Melon charentais
	Steak haché de bœuf	Papillote de colin	Escalope de dinde grillée aux herbes	Quiche maison à la courgette	Spaghettis à la carbonara
	Frites	Fondue de Poireaux	Semoule à la tomate	Salade verte	
	Carré de l'Est		Saint Nectaire		Fromage blanc aux framboises
	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Cône glacé	Fruits de saison	
Goûters	Crème caramel Biscuit	Pain Beurre miel	Salade de Fruits Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison

Semaine du 08 au 12 sept

	Lundi 08	Mardi 09 Repas végétarien	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	Rillettes de sardines	Salade de tomates aux 3 couleurs	Mousse de foie Cornichons	Friand au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise
	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza Reine	Poisson de la criée	Poulet basquaise	Hachis Parmentier
	Petits pois carottes	Salade verte	Epinards à la crème	Riz pilaf	Salade verte
		Brie de Meaux	Camembert		
	Fruit de saison	Crème au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Petit pot de glace
	Brioche au sucre	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat	Crème renversée Biscuit	Brioche perdue Lait Vanillé

Semaine du 15 au 19 sept

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18 Repas végétarien	Vendredi 19
	Dip's de légumes	Rosette de Lyon beurre	Salade verte pommes et brie	Salade niçoise (riz, tomates, maïs)	Melon charentais
	Couscous Royal et sa garniture	Farfalles harengs olives tomates	Rôti de bœuf	Emincé de dinde aux champignons	Gnocchis à la Napolitaine
		Mais à griller		Carottes Vichy	Salade verte
	Cantal	<u>Plateau dégustation</u> Truffles coco			Bûchette de chèvre
	Fruit de saison	Yaourt fermier	Gâteau maison	Glace	Fruit de saison
Goûters	Céréales Lait	Gâteau maison	Compote de fraise Biscuit	Entremet vanille Biscuit	Pain Confiture

Semaine du 22 au 26 sept

	Lundi 22	Mardi 23 Repas végétarien	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26 Vendange
	Cake Salé (olives, jambon, emmental)	Carottes râpées au balsamique	Oignons rings	Rillettes du Mans	Salade Vendange (raisin, noix, salade)
	Poulet coco	Sauté de porc au caramel	Burger houmous chèvre tomates	Paëlla de la mer	Bœuf Bourguignon
	Pennes	Duo de haricots	Potatoes		Poêlée de légumes (courge, potimarron, chou fleur)
		Tomme de Pyrénées		Tomme de Savoie	
	Ile flottante	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Tarte aux raisins maison
	Gaufre au sucre	Brownie maison	Salade de fruits Biscuit	Banane chantilly Biscuit	Pain Barre de chocolat



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS



Verre de lait de vache (Bio)