

# Menu du 1er septembre au 7 novembre 2025

lundi 01 sept.	mardi 02 sept.	jeudi 04 sept.	vendredi 05 sept.
<p><b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE + SIROP DE GRENADINE</b></p> <p><b>GRATIN DE GNOCCHI DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE ET À L'EMMENTAL BIO</b></p> <p>CHAOURCE AOP</p> <p>PRUNE ROUGE</p>	<p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</b></p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE AU CURCUMA</p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>ST-MORËT BIO</b></p> <p>MELON</p>	<p>ROSETTE ET CORNICHON</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AUX OLIVES</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p><b>COMPOTE POMME BIO (POT)</b></p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG VPF</p> <p>RATATOUILLE</p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO</b></p> <p><b>CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (FARINE BIO)</b></p>
lundi 08 sept.	mardi 09 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p><b>DAHL DE LENTILLES BIO (RÉGION)</b></p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP</p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p>POMME VER</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP</p> <p>POISSON BLANC MSC MEUNIÈRE ET CITRON</p> <p>CHOUX FLEURS CE2 EN PERSILLADE</p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b></p> <p>DONUTS</p>	<p><b>TARTE AUX FROMAGES DU CHEF (EMMENTAL BIO)</b></p> <p>SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE MIEL ET ÉPICES</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p><b>FROMAGE BLANC BIO (RÉGION) ET SUCRE</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	<p>MELON</p> <p><b>BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE À LA LOMBARDE</b></p> <p><b>PENNES BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RÂPÉ</b></p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>
lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
<p>PASTÈQUE</p> <p>SAUCISSE DE PORC CE2</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p><b>FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO</b></p>	<p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES</b></p> <p>RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p><b>MIMOLETTE BIO</b></p> <p>PRUNE JAUNE</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RÂPÉ</b></p> <p>POMME VER</p>	<p>TZATZIKI</p> <p>PAVÉ DE POISSON MSC SAUCE OLIVES ET CITRON</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</b></p> <p><b>YAOURT NATURE (RÉGION) ET SUCRE</b></p> <p><b>CAKE À LA VANILLE (FARINE BIO)</b></p>
lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
<p><b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b></p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>CHOU FLEUR HVE PERSILLÉS</p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p>POMME VER</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) À L'EMMENTAL</p> <p>PIPERADE</p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p>MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA</p> <p><b>PENNE BIO</b></p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</p> <p>PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>SALADE DE BLÉ MAÏS ET OLIVES</p> <p><b>BOULETTE AU BOEUF VPF BIO SAUCE PROVENÇALE</b></p> <p><b>BROCOLIS BIO</b></p> <p>YAOURT AROMATISÉ (POT)</p> <p>RAISIN</p>

# Menu du 1er septembre au 7 novembre 2025

lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
<p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</b></p> <p><b>CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO RÉGIONAUX</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHASSEUR</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>PRUNE ROUGE</p>	<p>CELERI RÂPÉ VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR</p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RÂPÉ</b></p> <p><b>COMPOTE POMMES BIO</b></p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE DIEPPOISE</p> <p>PETIT POIS</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
lundi 06 oct.	mardi 07 oct.	jeudi 09 oct.	vendredi 10 oct.
<p>CHOU FLEUR CE2 SAUCE FAÇON COCKTAIL</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE BERCY</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP</p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p>LIÉGEOIS À LA VANILLE</p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES (RÉGION) VINAIGRETTE À L'ORANGE</b></p> <p>TARTIFLETTE AUX ALLUMETTES DE PORC</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p><b>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO (RÉGION)</b></p> <p><b>FUSILLI BIO (RÉGION)</b></p> <p><b>EMMENTAL RÂPÉ BIO</b></p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX HERBES</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ MSC ET CITRON</p> <p><b>EPINARDS BIO BÉCHAMEL</b></p> <p>CANTAL AOP</p> <p><b>CAKE DU CHEF (FARINE BIO) À LA VANILLE</b></p>
lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	jeudi 16 oct.	vendredi 17 oct.
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS VINAIGRETTE</p> <p>CHIPOLATAS VPF LR</p> <p>FLAGEOLETS PERSILLÉS</p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p>PRUNE</p>	<p><b>CÉLERI RÂPÉ (RÉGION) EN RÉMOULADE</b></p> <p>CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p>CARRÉ LIGUEIL</p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	<p>ACCRAS DE MORUE</p> <p>FEIJOADA</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</p> <p>FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA</p>	<p><b>CAROTTES ET CHOU BLANC RÂPÉS (RÉGION) VINAIGRETTE À LA MAYONNAISE</b></p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET AUX ÉPICES TANDORI</p> <p>BOULGOUR</p> <p><b>LAIT BIO</b></p> <p>GAUFRE DE LIÈGES</p>
lundi 03 nov.	mardi 04 nov.	jeudi 06 nov.	vendredi 07 nov.
<p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b></p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p><b>RIZ BIO</b></p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p><b>POMME (RÉGION)</b></p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER (BOEUF VBF)</p> <p><b>CROTTIN DE CHÈVRE BIO (RÉGION)</b></p> <p><b>YAOURT AROMATISÉ (RÉGION)</b></p>	<p><b>TORSADES BIO ET CORNICHONS SAUCE MAYONNAISE</b></p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE DIABLE</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p><b>CAKE CHORIZO ET COMTÉ (FARINE BIO)</b></p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC &amp; CITRON</p> <p><b>BROCOLIS BIO BÉCHAMEL</b></p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>KAKI</p>