

MENUS DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 01/09/2025	Mardi 02/09/2025	Mercredi 03/09/2025	Jeudi 04/09/2025	Vendredi 05/09/2025
Entrée	Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	Salade de riz BIO	Terrine de légumes (rnt)	Salade verte BIO aux croûtons	Concombres sauce kebab
Plat	Steack haché sauce salsa	Omelette à la provençale	Poulet rôti au jus	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Roti de dinde au thym
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Petit pois	Epinards béchamel	Gratin dauphinois	Ratatouille
Laitage	Yaourt local circuit-court	Brie à la coupe	Vache qui rit BIO	Saint-Marcellin IGP à la coupe	Petit suisse aux fruits
Dessert	Pomme	Mousse chocolat au lait	Abricots cuits à la gelée de groseille	Banane	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 08/09/2025 AU 12/09/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 08/09/2025	Mardi 09/09/2025	Mercredi 10/09/2025	Jeudi 11/09/2025	Vendredi 12/09/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Mâche vinaigrette	Betterave cuite vinaigrette	Carottes rapées	Salade bolivienne
Plat	Blanquette de volaille	Roulé au fromage	Emincé de dinde au paprika	Tajine de poulet	Nugget's de poisson
Accompagnement	Riz	Purée de courgettes	Farfalles	Semoule	Gratin de brocolis à base de brocolis BIO
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc	Mimolette à la coupe	Croq'lait BIO	Petit suisse nature
Dessert	Nappé au caramel	Poire	Prune (sous réserve)	Compote de pommes maison à la vanille	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 15/09/2025 AU 19/09/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 15/09/2025	Mardi 16/09/2025	Mercredi 17/09/2025	Jeudi 18/09/2025	Vendredi 19/09/2025
Entrée	Crêpe au fromage	Salade festive	Taboulé à base de semoule BIO	Salade verte	Salade douceur
Plat	Grignotte de poulet façon barbecue	Tomate farcie veggie sauce tomate	Rosbeef et son jus aux airelles	Cannellonis ricota épinards(PC)	Colin d'alaska poêlé au beurre
Accompagnement	Printanière de légumes	Purée de pomme de terre	Haricots verts en persillade		Chou-fleur à la crème
Laitage	Tomme grise à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne	Saint-Paulin à la coupe	Rondelé nature BIO	Petit nova BIO aromatisé
Dessert	Pomme BIO	Cocktails de fruits au sirop	Liégeois vanille	Raisins	Gâteau maison au caramel

* = Plat avec du porc

MENUS DU 22/09/2025 AU 26/09/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 22/09/2025	Mardi 23/09/2025	Mercredi 24/09/2025	Jeudi 25/09/2025	Vendredi 26/09/2025
Entrée	Samoussa aux légumes	Tomate	Ciselée d'iceberg vinaigrette cranberry	Brocolis sauce tartare	Salade espagnole
Plat	Poulet créole	Pané blé emmental et épinards	Fricot (ragoût de poisson) (PC)	Chili sin carne	Oeufs à la crème
Accompagnement	Carottes BIO	Lentilles BIO au jus		Riz BIO	Epinards béchamel
Laitage	Fromage blanc	Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local circuit-court	Emmental à la coupe	Petit louis tartine
Dessert	Compote de pommes et de fraises	Prune (sous réserve)	Gâteau maison au sirop d'érable(oeufs BIO)	Poire	Crème au chocolat maison (lait BIO)

* = Plat avec du porc