

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025

C'est la rentrée !

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTESSalade western: haricots
rouges, poivron, maïs / Salade
bicolore: carotte, radis

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate à la croque	Taboulé (semoule BIO)		Salade western	Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	CheeseBurger	Colin d'Alaska sauce hollandaise		Croq basquaise sauce tartare	Saucisse sauce rougail S/P Saucisse de volaille
	Frites	Carottes persillées		P.de terre (HVE) et ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Fromage frais sucré		Fondu président	Fraidou
DESSERT	Purée pomme abricot	Prunes		Moelleux aux fruits rouges	Pasteque

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) au pesto de poivron rouge	Melon		Carotte râpée vinaigre	Salade de RIZ (BIO), concombre, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tex-mex	Penne (BIO) à la Bonifacienne		Parmentier de jambon S/P Parmentier jambon de dinde	Beignets de poisson et citron
	Petis pois cuisinés			***	Courgettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie		Petit moulé nature	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme (HVE)	Flan nappé caramel		Moelleux au chocolat	Pêche

BIO

Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%
de produits BIO, l'ingrédient BIO
sera précisé dans le libellé du plat.***
Menu validé
en commission menu

Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements