

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille	Croq végétarien	Saucisse sauce rougail *
	***	Carottes braisées	Blé	Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré	Saint Paulin	Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot ©	Prunes	Mousse au chocolat	Nectarine	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs / Salade bicolore: carotte, radis / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tortis, poivrons, maïs et ciboulette	Crêpe au fromage	Salade du chef *	Melon	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-mex	Boulettes au bœuf au jus	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate	Salade verte	***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Raisin	Brownie	Pomme	Flan nappé caramel	Pêche

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements