



DU 15 AU 21/09/25

DU 22 AU 28/09/25

LUN.

PASTÈQUE

SAUTÉ DE BOEUF   SAUCE PAPRIKA

PERSIL

CAROTTES RONDELLES 

FROMAGE FRAIS TARTARE

COMPOTE DE POMMES 

MAR.

SALADE VERTE 

HOKI SAUCE OSEILLE

COQUILLETES  ET CANTAL RÂPÉ 

PONT L'ÉVÊQUE 

CHOUQUETTE CRÈME VANILLE

MER.

CONCOMBRE 

OMELETTE BIO 

POMMES DE TERRE WEDGE

COULOMMIERS 

FRUIT DE SAISON 

JEU.

BETTERAVES

NUGGETS DE POULET

RATATOUILLE ET BLÉ 

YAOURT AROMATISÉ 

FRUIT DE SAISON 

MENUS THAÏLANDE

AVOCAT VINAIGRETTE

PORC  À LA THAÏ

RIZ

YAOURT À LA VANILLE

MORCEAUX DE MANGUE

VEN.

RILLETTE DE PORC

POISSON MEUNIÈRE ET SON QUARTIER DE CITRON

COURGETTES

YAOURT NATURE 

SEMOULE AU LAIT

SAM.

TOMATE  MOZZARELLA

FOIE DE VEAU  SAUCE CHAMPIGNONS

MÉLANGE 4 CÉRÉALES 

GOUDA

PÂTISSERIE

DIM.

SALADE DE MÂCHE CREVETTES ET PAMPLEMOUSSE

SAUTÉ DE DINDE  AU ROMARIN

BOULGOUR 

EDAM 

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

GASPACHO

PIZZA REINE 

SALADE VERTE 

YAOURT NATURE 

FRUIT DE SAISON 

COURGETTES RÂPÉES 

RÔTI DE BOEUF   AU JUS

LÉGUMES FAÇON MAILLOT ET POMMES DE TERRE

CANTAL 

COMPOTE TOUS FRUITS

CAROTTES RÂPÉES

FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE TOMATE

CHOU ROMANESCO

FROMAGE BLANC 

GÂTEAU AUX POMMES

CRÊPE À L'EMMENTAL

BOULETTES DE BOEUF

SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS

POINTE DE BRIE 

FRUIT DE SAISON 

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON

ESCALOPE DE PORC  SAUCE FAÇON CERVEISE

CHUTNEY DE COURGETTES

SAINT PAULIN

FRUIT DE SAISON 

FENOUIL SAUCE GRIBICHE

CÔTE DE VEAU  AU JUS D'HERBES

HARICOTS BEURRE

MIMOLETTE

PÂTISSERIE



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Porc
Français



Volaille
Française



Produit
Local



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes
de la
Permaculture
de
Saint-Chéron