

Menus du 1er Sept. au 17 Oct. 2025

Bonne rentrée à tous !

Légende :



Elu par les enfants



Sans viande

Menu à thème

Menu végétarien



Régional



Bio



Durable



Nouveauté

France AGRIMER - AIDE UE
À DESTINATION DES ECOLES

LUNDI 01 SEPT.	MARDI 02 SEPT.	JEUDI 04 SEPT.	VENDREDI 05 SEPT.	LUNDI 29 SEPT.	MARDI 30 SEPT.	JEUDI 02 OCT.	VENDREDI 03 OCT.
 C'est la rentrée ! SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTE PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE ITALIENNE CHOU À LA CRÈME	CORDON BLEU DE VOLAILLE SV : PANÉ MOELLEUX POMMES DE TERRE LYONNAISES HARICOTS VERTS MAASDAM BIO POMME BIO	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA SAUTÉ DE BOEUF FAÇON CARBONADE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - SALADE VERTE KIWI BIO	CAKE AU FROMAGE OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE YAOURT NATURE BIO	RÔTI DE DINDE LR SAUCE À L'ANCIENNE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES FONDANTES POÊLÉE VILLAGEOISE CAMEMBERT BIO YAOURT AROMATISÉ	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA POMMES RÔSTIS AUX OIGNONS SALSIFIS À LA CRÈME GOUDA BIO RAISIN BLANC	MACÉDOINE DE LÉGUMES TORTILLA AU JAMBON SV : TORTILLA SALADE VERTE VINAIGRETTE GATEAU BASQUE	CONCOMBRES BIO FILET DE MERLU MSC SAUCE NANTUA TORSADES HVE FROMAGE RÂPÉ BANANE BIO
LUNDI 08 SEPT.	MARDI 09 SEPT.	JEUDI 11 SEPT.	VENDREDI 12 SEPT.	LUNDI 06 OCT.	MARDI 07 OCT.	JEUDI 09 OCT.	VENDREDI 10 OCT.
CAROTTES BIO ET CHOU BIO ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES PINS POÊLÉE DE LÉGUMES TARTE AU FLAN	PIZZA AU FROMAGE JAMBON BLANC LR SV : FILET DE POISSON GRATINÉ AU FROMAGE SALADE - VINAIGRETTE MELON BIO	ESCALOPE DE BLÉ GRATIN DE MACARONIS SAUCE MORNAY GOUDA BIO RAISIN BLANC	CONCOMBRES BIO POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE BOULGOUR ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE BLANC NATURE BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES NOISETTES YAOURT NATURE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES CROUSTILLANT DE LÉGUMES POMMES DE TERRE GRATIN DE POIREAUX LIÉGEOIS VANILLE	 PORTUGAL ACRAS DE MORUE BACALHAU À BRÂS SALADE VERTE VINAIGRETTE AU PAPRIKA FLAN PATISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA	COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU SV : COUSCOUS DE LA MER SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LÉGUMES MIMOLETTE BIO POMME BIO
LUNDI 15 SEPT.	MARDI 16 SEPT.	JEUDI 18 SEPT.	VENDREDI 19 SEPT.	LUNDI 13 OCT.	MARDI 14 OCT.	JEUDI 16 OCT.	VENDREDI 17 OCT.
SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE MERGUEZ DE PORC SV : ROULÉ VÉGÉTAL POMMES DE TERRE BROCOLIS À LA CRÈME FLAN VANILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE AU ROMARIN SV : STEAK DU FROMAGER POMMES PAILLASSONS CAROTTES ÉTUVÉES SAMOS POIRE BIO	 ITALIE SALADE DE TOMATES BIO À LA MOZZARELLA CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS SAUCE ITALIENNE TIRAMISU MAISON	FILET DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE RIZ CRÉOLE COURGETTES À LA CRÈME MIMOLETTE BIO YAOURT AROMATISÉ	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE FORESTIÈRE SV : ESCALOPE DE BLÉ COEUR DE BLÉ HVE HARICOTS VERTS CARRÉ DE LIGUEIL BIO POIRE BIO	CAROTTES BIO ET CHOU BIO ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE SOUBISE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ FRITES - SALADE YAOURT AUX FRUITS	PASTASOTTO PETITS POIS ET CHAMPIGNONS BRIE BIO RAISIN BLANC GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON	CÉLÉRI BIO RÔTI DE PORC LR SAUCE BERCY SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE PETITS SUISSES BIO
LUNDI 22 SEPT.	MARDI 23 SEPT.	JEUDI 25 SEPT.	VENDREDI 26 SEPT.	LUNDI 20 OCT. AU VENDREDI 31 OCT.			
ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AUX POIVRONS SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES CAMPAGNARDES HARICOTS VERTS EDAM BIO RAISIN BLANC	BETTERAVES ROUGES CROUSTY FROMAGE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR ÉCLAIR AU CHOCOLAT	LASAGNES À LA BOLOGNAISE SV : LASAGNES AUX LÉGUMES SALADE - VINAIGRETTE MAASDAM BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO	SALAMI ET CORNICHONS SV : TERRINE DE POISSON PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE GNOCCHIS À LA TOMATE POMME BIO	 BONNES VACANCES !			