

MENU DE SEPTEMBRE 2025

LUNDI 01/09	MARDI 02/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Bertraves rouges en salade Poulet fermier jaune Label Rouge Frites / Salade Saint Neclaire Prunes	Concombre à la crème BIO Bouchées blé, tomates, chèvre Courgettes sautées / Ebiy Yaourt nature sucré BIO	Carottes râpées à l'orange et au cumin Rougail saucisses Riz Brie de Meaux Cubes de mangues	Saucisson à lail Poisson de la crêpe en papillotte Tian de légumes (courgettes, aubergines, tomates, pommes de terre) Kiri / Neclaire
LUNDI 08/09	MARDI 09/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Salade de pommes de terre Escalope de dinde panée Carottes Vichy Coulommiers Pêche	Melon charentais Dahl lentilles corail BIO (lait coco BIO) Jock vanille (Lait BIO)	Caspacho Paella au poulet Crème catalane (lait, œufs BIO)	Coleslaw Poisson de la crêpe sauce citronnée Pommes de terre vapeur / Haricots verts Petits filets
LUNDI 15/09	MARDI 16/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
Rillettes Steak haché Ratatouille / Maeroni BIO Cantal Poire	Salade grecque (Feta IGP) Spanakotrophia (feuille d'épinards, feta) Figues	Bertrave rouge vinaigrée Blanquette de veau aux carottes Riz Salade verte Flanby	Avocat / Surimi Brandade de morue Salade verte Brie de Meaux Compote pommes abricots BIO
LUNDI 22/09	MARDI 23/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Saucisson sec Crème de bique à la moutarde Haricots verts Salade verte Filan chocolat (Lait BIO)	Salade de concombre Ondette aux pommes de terre (œufs BIO) Ptit Louis Compote pommes rhubarbe BIO	Tomates mozzarella Spaghetti carbonara Rasim	Pamplemousse Poisson de la crêpe sauce légère Gratin de courgettes / Quinoa Yaourt aromatisé au citron BIO
LUNDI 29/09	MARDI 30/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Bertraves / Maïs Chipolata Petits pois préparés Carré frais Prunes	Tomates en salade Cressons végétariens (Semoule BIO) Fromage blanc vanille	Salade de chou, carottes Porc au caramel Riz cantonais Panna cotta coulis de mangue (Lait BIO)	Salade verte Blanquette de poisson (poisson de la crêpe) Coquillettes BIO Carré

Soumis aux contraintes d'approvisionnement, les menus peuvent être amenés à être modifiés à titre exceptionnel et sans préavis

Tous les plats sont élaborés par nos cantinières sur place, dans chaque école

Produits BIO

Produits Labelisés

Lait maison

Menu végétarien

Pêche durable

OF : origine France

Charte environnementale

Bleu Blanc Cœur

SIRIF

Poulet fermier jaune Label Rouge Carton de 6 pièces

Bouchée blé, tomates, chèvre Carton de 5 kg

Saucisses de Toulouse sous vide par 10 pièces

Cubes de mangues surgelés Carton de 5 kg

Escalope de dinde origine France sous vide par 10 pièces

Steak haché 80 gr origine Carton de 60 pièces

Saute de veau origine France sous vide par 2 kg

Cuisse de lapin origine France Carton de 5 kg

Chipolata supérieure Bleu Blanc Cœur sous vide par 12 pièces