

Menus du lundi 1er au vendredi 5 septembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	1	Melon	 Hachis parmentier / Salade verte 	Glace
Mardi	2	Concombres-vinaigrette	Filet de poulet / Purée 	Fromage bio et fruits
Mercredi	3	 Salade de pâtes	Cordon bleu / Poêlée de légumes	Cake maison
Jeudi	4	Carottes râpées	 Menu veggie 	Dessert veggie
Vendredi	5	Saucisson à l'ail	 Filet de poisson frais / Riz bio  	Mousse au chocolat bio

Menus du lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	8	Tomates-mozzarella	 Steak haché / Haricots verts 	Fromage bio et fruits
Mardi	9	Taboulé	Sauté de poulet basquaise / Coquillettes bio  	Yaourt brassé aux fruits bio
Mercredi	10	 Macédoine-mayonnaise	Boulettes de veau / Mélange de céréales bio 	Beignet au chocolat
Jeudi	11	Pastèque	 Menu veggie 	Compote bio
Vendredi	12	Pâté breton	 Filet de poisson frais / Semoule bio  	Crème dessert à la vanille

Menus du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	15	Betteraves aux pommes	 Tortis à la bolognaise 	Fromage bio et fruits
Mardi	16	Salade de riz	 Galette-saucisse / Salade bio 	Crêpes
Mercredi	17	Céleri-mayonnaise	 Rôti de porc / Boulgour bio 	Panna cotta aux fruits rouges
Jeudi	18	Melon	 Menu veggie 	Dessert veggie
Vendredi	19	Cervelas-vinaigrette	 Filet de poisson pané frais / Poêlée de légumes 	Liégeois au chocolat

Menus du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

JOUR		ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Lundi	22	Concombre à la crème	 Croque-monsieur / Salade bio  	Fromage bio et fruits
Mardi	23	Crêpe au fromage	 Jambon braisé / Frites	Gâteau d'anniversaire
Mercredi	24	Sardines à l'huile	Aiguillettes de poulet pané / Poêlée de légumes	Salade de fruits frais
Jeudi	25	Carottes râpées	 Menu veggie 	Dessert veggie
Vendredi	26	 Rosette	 Filet de poisson frais / Riz bio  	Gélifié à la vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.