

SEPTEMBRE

2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 au 05/09	01 <i>Végétarien</i> Melon <i>Bio</i> Tagliatelles à la sauce tomate <i>Bio</i> Compote de Pommes	02 Salade de tomates <i>Bio</i> Rôti de porc – Haricots verts <i>Bio</i> Yaourt nature	04 Carottes râpées <i>Bio</i> Poulet – Frites Glace	05 Macédoine légumes <i>Bio</i> Poisson – Riz <i>Bio</i> Fromage
Du 08 au 12/09	08 Radis Beurre <i>Bio</i> Lasagnes Pomme <i>Bio</i>	09 <i>Végétarien</i> Tomate <i>Bio</i> - Feta Gnocchi Poêlés Salade de fruits <i>Bio</i>	11 Melon <i>Bio</i> Escalope dinde Pts pois/carottes <i>Bio</i> Crème chocolat <i>Bio</i>	12 Pastèque <i>Bio</i> Poisson-Pde terre <i>Bio</i> Fromage
Du 15 au 19/09	15 Salade Verte <i>Bio</i> Tartiflette au Reblochon Compote Poires/Pommes <i>Bio</i>	16 <i>Végétarien</i> Salade Printanière <i>Bio</i> Pâtes complètes – Carottes <i>Bio</i> Mousse au chocolat	18 Chou rouge <i>Bio</i> Cuisse de poulet à l'abricot Semoule <i>Bio</i> Petit suisse	19 Charcuterie Poisson – Purée brocolis <i>Bio</i> Fruit
Du 22 au 26/09	22 Tomates cerises <i>Bio</i> Blanquette de veau - Riz Fromage Blanc <i>Bio</i>	23 Pastèque <i>Bio</i> Goulash – Coquillettes <i>Bio</i> Fromage	25 Salade endives/Noix Saucisse / Purée <i>Bio</i> Flamby <i>Bio</i>	26 <i>Végétarien</i> Concombre/Maïs <i>Bio</i> Riz – Haricots verts Semoule au lait <i>Bio</i> - Biscuit

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.  
La viande est d'origine française.

Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents