

Menus du 1^{er} septembre au 17 octobre 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

**Il est temps de reprendre cartables, cahiers et stylos...
Bonne rentrée à tous...**

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi	
SEPTEMBRE 2025	du 1 ^{er} au 5	MELON (à portionner) LASAGNE DE LÉGUMES KIRI COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	CONCOMBRES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME POTATOES CAPRICE DES DIEUX (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) RAISIN	TOMATE VINAIGRETTE FILET DE POISSON PANÉ PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ GAUFRE DE LIÈGE
	du 8 au 12	SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAMEMBERT (à portionner) NECTARINE	MACÉDOINE MAYONNAISE QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	OEUF DUR MAYONNAISE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) RATATOUILLE SUISSE SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA CAROTTE DU CHEF (à portionner)	RADIS ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA TORSADES (HVE) BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE
SEPTEMBRE 2025	du 15 au 19	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) JAMBON BLANC* (LR) COQUILLETES BIO VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
	du 22 au 26	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BEIGNETS DE CHOU FLEUR BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) RAISIN	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE OMELETTE RATATOUILLE CHANTENEIGE PASTÈQUE (à portionner)	MACÉDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP	VOL... DESTINATION... L'ITALIE SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
OCTOBRE 2025	du 29 au 31/10	MELON (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ MINI-CRÈPE SUCRÉE	RILLETES DE THON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) PRUNE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ MIMOLETTE (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté)	POTAGE DE POTIMARRON (à portionner) SAUTÉ DE POULET SAUCE MOUTARDE CHOU FLEUR HVE ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL SAINT-MORÉT BIO SUISSE FRUITÉ
	du 6 au 10	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ		TARTE AUX FROMAGES (à portionner) NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE CAROTTES (locales) SUISSE FRUITÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP
OCTOBRE 2025	du 13 au 17	COLESLAW VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) PRUNE	MACÉDOINE ET MAYONNAISE MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA* SAINT-PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté)	VOL... DESTINATION... LE PORTUGAL SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BRANDE DE COLIN DU CHEF YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FLAN PÂTISSIER FAÇON PASTEIS DE NATA

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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