

	Semaine du 31 août au 04 septembre	Semaine du 07 sept au 11 septembre	Semaine du 14 sept au 18 septembre	Semaine du 21 sept au 25 septembre
Lundi		Pois chiches aux légumes du soleil (tomates, courgettes, aubergines) Semoule Petit moulé ail et fines herbes Flan vanille + biscuit	Rôti de veau marengo Pommes noisette Croc lait BIO Fruit	Sauté de dinde sauce forestière Courgettes BIO persillées Fromage blanc & sucre Madeleine
Mardi	Rentrée scolaire Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf au cumin / Boulette de blé pois pistou Piperade et coquillettes BIO Donuts	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Gratin de courgettes BIO Fruit BIO	Pastèque Chili sin carn Riz BIO Mimolette	Salade de lentilles aux échalotes Gratin de pommes de terre BIO sauce mornay à l'emmental BIO Fruit
Jeudi	Salade de blé BIO, tomates BIO, maïs et œuf durs BIO Emmental Liégeois chocolat + biscuit	Sauté de bœuf aux olives Aubergines BIO et pépinettes St paulin Fruit	Salade de pommes de terre BIO et œufs durs BIO Chipolatas Ratatouille Petit suisse	Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de colin à l'huile d'olive Purée de pois cassés BIO Compote de pomme poire BIO + biscuit
Vendredi	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce à l'aneth Riz BIO Gouda	Taboulé Escalope de poulet pané Carottes BIO persillées Edam	Salade de tomates BIO et vinaigrette et olives Féria Fideua au poisson et pâtes BIO + fromage râpé Cuajada	Steak haché sauce pizzaïolo Poêlée de légumes Vache picon Fruit

 Plat servi froid

	Semaine du 28 sept au 02 octobre	Semaine du 05 oct au 09 octobre	Semaine du 12 oct au 16 octobre
Lundi	Filet de lieu sauce normande Pommes de terre vapeur St Môret BIO Compote de pommes + biscuit	Calamars à la romaine et citron Purée de courges Yaourt aromatisé Fruit BIO	REPAS VEGETARIEN A VENIR
Mardi	Concombres tzatziki Bœuf mironton Petits pois au jus Gouda	Carottes BIO râpées vinaigrette Gratin de pâtes BIO au fromage ail et fines herbes Fromage blanc & sucre	REPAS A VENIR
Jeudi	Dahl de lentilles BIO Riz Petit suisse aromatisé Fruit	Salade verte BIO et vinaigrette et croûtons Sauté de bœuf aux herbes Haricots blancs à la tomate Crème dessert vanille + biscuit	REPAS A VENIR
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou Cordon bleu Gratin de courgettes Fruit BIO	Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Filet de lieu sauce citron Epinards à la crème Petit suisse BIO aro	REPAS A VENIR

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

20/07/2026