

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu sans viande 4 - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Saint paulin
Compote de pommes

Melon **BIO**
Saucisse végétale
Lentilles au jus
Flan vanille nappé caramel

Crêpe au fromage
Samoussa de légumes
Carottes fraîches persillées
Fruits **BIO** de saison

Omelette du chef
Pâtes et râpé
Edam
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Tomate en salade
Lentilles à la tomate
Riz camarguais **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruits de saison

Filet de colin sauce julienne
Purée de pommes de terre **BIO**
Mont lacaille
Compote pomme coing

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes de pois chiches
Haricots verts persillés
Crème au chocolat

MERCREDI

Bâtonnet croustillant blé et carotte
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux amandes et coco

Salade de pommes de terre aux échalotes
Poisson pané et citron
Ratatouille
Fruits **BIO** de saison

Curry de lentilles
Pâtes **BIO**
Camembert
Crème à la vanille

Hoki aux 4 épices
Pommes noisettes
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Galette de quinoa à la provençale
Carottes fraîches persillées
Fruits **BIO** de saison

Sauce à la mexicaine
Pâtes et râpé
Lou mirabel
Compote de pommes **BIO**

Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
Haricots rouges sauce cacao
Riz camarguais **BIO**
Le pastel de tres leche

Salade verte **BIO**
Nugget's végétal et ketchup
Gratin de courgettes
Gâteau du chef framboise et speculoos

FÊTE DES MONTGOLFIERES

VENDREDI

Filet de poisson sauce aurore
Boulghour **BIO**
Plateau de fromages
Crème au chocolat

Omelette du chef
Courgettes persillées
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat du chef

Salade de lentilles aux échalotes
Pavé fromager
Petits pois au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé

Filet de colin basquaise
Semoule **BIO**
Coulommiers
Compote pommes abricots

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu sans viande 4 - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Blanquette de haricots blancs
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits BIO de saison



Salade verte BIO
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Crème au chocolat



Salade de lentilles et son aliment mystère
Filet de poisson sauce provençale
Haricots verts persillés
Fromage blanc BIO



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pâtes BIO
Omelette BIO du chef
Carottes fraîches persillées
Yaourt aromatisé



Taboulé BIO du chef
Pavé fromager
Petits pois au jus
Fruits BIO de saison



Carottes râpées BIO et son aliment mystère
Boulettes de pois chiches sauce mystère
Purée de pommes de terre
Compote incognipots HVE



SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage
Filet de poisson sauce crème
Purée de courgettes
Flan vanille nappé caramel



Saucisse végétale
Lentilles au jus
Vache picon
Compote de poires



Potage de légumes et son aliment mystère
Filet de colin sauce citron
Semoule BIO
Fruits BIO de saison



SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Sauce à la mexicaine
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes BIO



Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais
Brie
Fruits BIO de saison



Omelette à la portugaise
Carottes BIO persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère



SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Taboulé
Calamars à la romaine
Poêlée provençale BIO
Eclair au chocolat
Mayonnaise



Tortillas pomme de terre et oignons
Epinards branches et croûtons
Petit suisse BIO aromatisé
Gâteau du chef aux pommes



Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Rondelé nature
Compote de pommes au goût mystère du chef



SEMAINE DU GOÛT

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS