

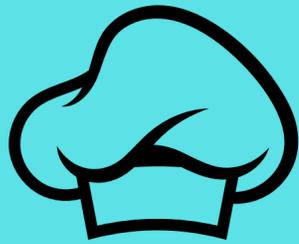
# MENUS



## Semaines:

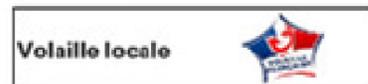
du 01 septembre  
au 05 septembre 2025

du 08 septembre  
au 12 septembre 2025



Le chef vous souhaite  
un bon appétit!

### Origines produits



### Légende



## Lundi 01 septembre

Melon

Steak haché sauce poivre

Pommes grenailles

Fruit

## Mardi 02 septembre

Œufs mayonnaise

Fagottinis di parma

Salade verte

Fromage blanc aux spéculoos

## Mercredi 03 septembre

Salade composée

Duo chippo/merguez

Purée

Pain perdu au sucre

## Jeudi 04 septembre

Taboulé à l'orientale

Poulet à l'ancienne

Ratatouille

Gâteau au chocolat

## Vendredi 05 septembre

Concombre à la crème

Fish and chips colin

Riz

Abricot crème anglaise

## Lundi 08 septembre

Macédoine de légumes

Hachis végétarien

Salade verte

Fruit

## Mardi 09 septembre

Pastèque

Emincé de dinde aux épices douces

Haricots verts

Crème gourmande chocolat

## Mercredi 10 septembre

Salade bretonne

Paupiette de veau

Boulgour aux herbes

Salade de fruits

## Jeudi 11 septembre

Tomates mozzarella

Roti de porc au chorizo

Frites

Glace

## Vendredi 12 septembre

Duo de saucisson

Filet de merlu meunière au citron

Poêlée de légumes

Chou à la crème

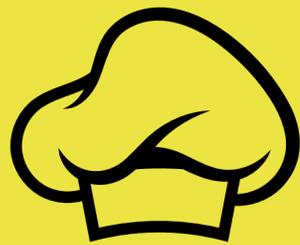


# MENUS

## Semaines:

du 15 septembre  
au 19 septembre 2025

du 22 septembre  
au 26 septembre 2025



Le chef vous souhaite  
un bon appétit!

## Lundi 15 septembre

 Salade de pâtes à l'indienne  
Jambon grill à la moutarde  
à l'ancienne  
Carottes vichy   
Fruit

## Mardi 16 septembre

Salade de tomates et maïs  
 Chili végétarien  
Riz   
Panacotta au coulis de fruits

## Mercredi 17 septembre

Melon  
Escalope de dinde à la crème  
 Petits pois  
Rocher coco

## Jeudi 18 septembre

Rillettes  
Filet de lieu aux crustacés  
Pommes persillées  
Douceur chocolat blanc et framboise

## Vendredi 19 septembre

Salade de perles au thon  
Pizza du chef (bœuf, fromage...)  
 Salade verte  
Salade de fruits

## Lundi 22 septembre



Melon  
Pâtes napolitaines aux  
fromages  
Fruit

## Mardi 23 septembre

Concombres à la féta   
Chipolata  
 Semoule et légumes couscous  
Yaourt au citron 

## Mercredi 24 septembre

Salade colorée  
Quiche lorraine  
Salade verte  
Mousse au chocolat

## Jeudi 25 septembre

Salade de tomates aux herbes  
Poulet à l'américaine  
 Boulgour parfumé au paprika  
Mille feuilles

## Vendredi 26 septembre

Salade piémontaise  
Filet de merlu meunière  
Duo de poivrons et courgettes  
Compote de fruits



### Origines produits

### Légende

Volaille locale 

Végétarien 

Porc local 

Produit issu  
de l'agriculture  
biologique 

Pain local 

# MENUS

Semaines:

du 29 septembre  
au 03 octobre 2025

du 06 octobre  
au 10 octobre 2025



Le chef vous souhaite  
un bon appétit!

Lundi 29 septembre

Salade de crozets aux lardons  
Paupiette de veau aux  
champignons  
BIO Haricots verts  
Fruit

Mardi 30 septembre

Salade aux fromages  
Sauté de dinde au curry  
BIO Blé aux oignons  
Crème dessert vanille BIO

Mercredi 01 octobre

Wrap de légumes  
Lasagnes bolognaises  
BIO Salade verte  
Glace

Jeudi 02 octobre

Oeuf mayonnaise  
Nuggets de blé  
Ratatouille  
Brioche perdue

Vendredi 03 octobre

Terrine de campagne  
Poisson du jour  
Pommes persillées  
Pêche chantilly et amandes

Lundi 06 octobre

Crêpes au fromage  
Noix de jambon marinée au miel  
BIO Brocolis  
Fruit

Mardi 07 octobre

Carottes rapées  
Pâtes gratinées et BIO  
Dahl de lentilles corail  
BIO Fromage blanc

Mercredi 08 octobre

Salade César  
Steak haché  
Mélange de légumes  
Cookie

Jeudi 09 octobre

Céleri aux pommes  
Poulet au paprika  
Petits pois BIO  
Abricot à la crème

Vendredi 10 octobre

Terrine de légumes  
aux épices douces  
Brandade de poisson  
Salade verte BIO  
Douceur aux deux chocolats



Origines produits

Légende

Volaille locale



Végétarien



Porc local



Produit issu  
de l'agriculture  
biologique



Pain local



# MENUS

Semaine:

du 13 octobre  
au 17 octobre 2025



Le chef vous souhaite  
un bon appétit!

## Origines produits

## Légende

Volaille locale

Végétarien

Porc local

Produit issu  
de l'agriculture  
biologique

Pain local

# SEMAINE DU GOÛT

## DES LÉGUMES BIO DE LA FERME DE SEITZ À ST DOMINEUC

Lundi 13 octobre

Salade iceberg aux fromages  
Joue de porc à la sauge  
Panais rôtis aux herbes  
Fruit

Mardi 14 octobre

Carottes râpées  
jaune, noire et orange  
Filet de dinde à l'aigre douce  
Gratin de courges  
Crème ananas et noix de coco

Mercredi 15 octobre

Céleri rémoulade  
Boulette de bœuf à la  
napolitaine  
Boulgour aux petits légumes  
Clafouti aux fruits

Jeudi 16 octobre

Œuf mayonnaise

Gratin de chou-fleur  
Flan pâtissier



Vendredi 17 octobre

Betteraves  
Poisson sauce au beurre  
Riz safrané  
Salade de fruits avec  
pommes du Quiou



## BONNES VACANCES!

