

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
SEPTEMBRE 2025 du 1er au 5	MELON (à portionner) PASTÈQUE (à portionner) LASAGNE DE LÉGUMES KIRI CHANTENEIGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE CAROTTES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME POTATOES YAOURT NATURE SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ	CRÊPE AU FROMAGE PIZZA AU FROMAGE RÔTI DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON RILLETES DE THON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO RAISIN	FILET DE POISSON PANÉ PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ GAUFRE DE LIÈGE		
	du 8 au 12	SALADE DE PÂTES PERLES, MAÏS, TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS NECTARINE FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) GOUDA BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS POMMES DE TERRE SAUTÉES CANTAL AOP (à portionner) TOMME NOIRE IGP (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME COING (sans sucre ajouté)	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) RATATOUILLE SUISSE SUCRÉ SUISSE FRUITÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA CAROTTE DU CHEF (à portionner)	RADIS ET BEURRE COLESLAW VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA TORSADES (HVE) CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	
		du 15 au 19	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME YAOURT AROMATISÉ YAOURT SUCRÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) PÊCHE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	MELON (à portionner) JAMBON BLANC* (LR) COQUILLETES BIO COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	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) SALADE DE POMME DE TERRE, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BEIGNETS DE CHOU FLEUR RAISIN POMME (HVE)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES RISETTI, MAÏS, MIMOLETTE ET VINAIGRETTE OMELETTE RATATOUILLE PASTÈQUE (à portionner)	RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL PETITS POIS CAROTTES TOMME BLANCHE (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) MUFFIN	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES EDAM BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP
du 29/09 au 3/10				POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ MINI-CRÊPE SUCRÉE	RILLETES DE THON OEUF DUR ET MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO PRUNE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHIPOLATA* LENTILLONS BIO (locaux) CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ MIMOLETTE (à portionner) TOMME NOIRE IGP (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME-PASSION (sans sucre ajouté)
	OCTOBRE 2025 du 6 au 10			RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME GOUDA BIO (à portionner) SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLÉRI RÂPÉ VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE AU THYM BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAMOS SAINT MORÊT BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	
		du 13 au 17		COLESLAW VINAIGRETTE CHOU BLANC (local) RÂPÉ VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) EDAM (à portionner) PRUNE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	POTAGE DE POTIRON (à portionner) BOULETTES AU BOEUF SAUCE TEX-MEX SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA* SAINT-PAULIN (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)

*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."

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
SEPTEMBRE 2025	du 1er au 5	MELON (à portionner) LASAGNE DE LÉGUMES KIRI YAOURT NATURE SUCRÉ	CONCOMBRES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME POTATOES YAOURT NATURE SUCRÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO RAISIN	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 NECTARINE	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	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) CRÈME DESSERT VANILLE
	du 15 au 19	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME YAOURT AROMATISÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) ÉMINCÉ DE CUISSE POULET SAUCE AU CURRY GRATIN DE DUO DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) JAMBON BLANC* (LR) COQUILLETES BIO COMPOTE POMME BIO FRAISE DU CHEF (à portionner)	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 RAISIN	SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, VINAIGRETTE OMELETTE RATATOUILLE PASTÈQUE (à portionner)	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES EDAM BIO (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP	 VOL... DESTINATION... L'ITALIE LASAGNE AU BOEUF  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) TIRAMISU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
OCTOBRE 2025	du 29/09 au 3/10	POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ MINI-CRÊPE SUCRÉE	RILLETES DE THON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO 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 SUISSE FRUITÉ
	du 6 au 10	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 YAOURT AROMATISÉ		TARTE AUX FROMAGES (à portionner) NORMANDIN DE VEAU SAUCE À LA PROVENÇALE CAROTTES (locales) SALADE DE FRUITS AU SIROP
	du 13 au 17	COLESLAW VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) PRUNE	MACARONIS BIO FAÇON CARBONARA* SAINT-PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME-POIRE (sans sucre ajouté)	 VOL... DESTINATION... LE PORTUGAL 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."