

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculeux
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Choix végétarien **Produit Bio** **Label Rouge** **Produits fermiers et locaux**

MENUS

Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

SEMAINE DU : 1 septembre 2025 AU: 5 septembre 2025

	lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Entrées	Salade verte à composer Croûtons, noix, dés de jambon, dés d'emmental	Salade verte à composer Croûtons, dés de tomate, surimi	Melon Pastèque	Tomates vinaigrette Concombres
Plat protidique	Carbonara Bolognaise végétarienne	Rosbeef Charolais Dos de colin ciboulette	Poulet de Bresse Rôti ou à la crème AOP ou œufs brouillés	Emincé de porc provençal Poisson meunière
Garniture	Spaghetti	Choux fleur Riz	Haricots verts Pommes sautées	Ratatouille Semoule
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Crème dessert maison	Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé	Vacherin Tranche napolitaine	Fruit frais de saison
Fruit frais (selon cours et arrivage)				

SEMAINE DU : 8 septembre 2025 AU: 12 septembre 2025

	lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
Entrées	Rosette, rillettes Jambon du morvan	Concombres à la crème Avocat crevettes Tomates	Salade normande Croustillant normand	Salade verte à composer Croûtons, lardons, dés de jambon, dés d'emmental
Plat protidique	Carbonade de bœuf Filet de colin dugléré	Saucisse de Toulouse Poisson pané	Sauté de volaille au cidre Filet de poisson dieppoise	Gratin de pâtes à la bolognaise
Garniture	Penne Epinards béchamel	Lentilles Gratin de brocolis	Gratin de légumes au camembert Pommes vapeur	Gratin de pâtes végétarien
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Produit laitier Fromage coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Pana cotta Crème brûlée	Liégeoise de fruits Compote	Tarte fine aux pommes Feuilleté chibouste Pommes caramélisées	Fruit frais de saison
Fruit frais (selon cours et arrivage)				

SEMAINE DU : 15 septembre 2025 AU: 19 septembre 2025

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
Entrées	Pizza 4 fromages Quiche lorraine	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Tomates vinaigrettes Concombres à la crème	Haricots à la niçoise Maïs à la comtoise
Plat protidique	Emincé de porc dijonnais Poisson meunière	Sauté de canard Poisson pané	Steack Haché Omelette aux herbes	Emincé de lapin gibelotte Filet de lieu sauce crème
Garniture	Tortis Carottes sautées	Petits pois carottes Haricots à la tomate	Brocolis Frites	Champignons Purée
Produit laitier	Yaourt fermier Fromage AOC AOP coupe	Produit laitier Fromage coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Produit laitier Fromage coupe
Dessert	Vacherin Tranche napolitaine	Cocktail de fruits Fruits au sirop	Eclair Mille feuille	Fruit frais de saison
Fruit frais (selon cours et arrivage)				

Crudités fruits crus
Cuités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

SEMAINE DU : **13 octobre 2025** AU: **17 octobre 2025**

	lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
Entrées	Carottes râpées Céleri rémoulade Tomates Concombres	Salade verte	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Buffet d'entrées Salade verte
Plat protidique	Jambon chablisienne Œufs durs chablisienne	Assiette Charcuterie Poisson pané	Emincé de dinde stroganoff Cabillaud à la tomate	Steak haché Omlette
Garniture	Tortis	Raclette Pommes de terre vapeur	Champignons persillés Riz	Frites Brocolis
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Crème dessert fermière	Fruits frais de saison	Beignet Choco noisette Beignet pomme	Buffet de desserts
Fruit frais (selon cours et arrivage)				

VACANCES TOUSSAINT

SEMAINE DU : **3 novembre 2025** AU: **7 novembre 2025**

	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Entrées	Jambon du morvan Rosette Salade verte	Salade verte à composer Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Salade verte	Salade verte César Volaille, tomates dés, croûtons, copeaux parmesan ,œuf dur, noix
Plat protidique	Moules à la crème Saucisses de francfort	Rôti de porc Poisson meunière	Garniture alsacienne Poisson Pané	Emincé de bœuf aux carottes Omelette
Garniture	Frites Haricots verts	Ratatouille Riz	Choucroûte Pommes vapeur	Pâtes Carottes vapeur
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Produit laitier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Ile flottante Mousse chocolat Fruit frais	Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé Fruit frais	Tarte alsacienne Tarte bourdaloue Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais