

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

Menu primaire végétarien

	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	Macédoine Mayonnaise Pastèque Tortellini épinards sauce tomate et râpé Piperade Fromage blanc BIO P'tit cottentin nature Compote de pommes	Achard de légumes Melon Saucisse végétale Beignets de choux fleurs Lentilles au jus (BIO , local) Yaourt BIO à la vanille P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel	Macédoine Mayonnaise Melon Samoussa de légumes Carottes persillées Flageolets persillés Chantaillou Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Macédoine Mayonnaise Salade de brocolis vinaigrette Omelette BIO du chef Pâtes et râpé Piperade Edam Fromage blanc BIO Fruits BIO de saison
MARDI	Concombre en salade Tomate en salade Lentilles BIO sauce tomate Ratatouille Riz camarguais BIO Petit suisse BIO aromatisé Saint paulin Fruits BIO de saison	Concombre façon tzatziki Salade de haricots verts Pois chiches BIO à la tomate Légumes couscous Semoule BIO Bûche du pilat Yaourt BIO à la vanille Fruits de saison	Concombre BIO en salade Salade de pépinettes Blanquette de haricots blancs Courgettes persillées (castelnaud) Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Mont lacauene Compote pomme coing	Taboulé BIO du chef Tomate en salade Boulettes de pois chiches saue paprika Haricots verts persillés Pommes de terre persillées P'tit cottentin nature Yaourt nature BIO Crème au chocolat
MERCREDI	Coeurs de palmier vinaigrette Salade verte BIO Pois chiches BIO au curry Haricots verts persillés Purée de pommes de terre Camembert Yaourt nature BIO Gâteau aux amandes et coco Gâteau du chef aux pommes	Salade de haricots verts Salade de pommes de terre aux échalotes Bâtonnet croustillant blé et carotte Ratatouille Riz camarguais Emmental Petit suisse BIO Compote de pêches Fruits BIO de saison	Crêpe au fromage Curry de lentille (BIO , local) Pâtes BIO Poêlée cordiale Camembert Yaourt nature BIO Crème à la vanille Crème au chocolat	Betteraves BIO en salade Céleri remoulade Lentille BIO sauce forestière Poêlée forestière Pommes noisettes Bûchette mélangée Fromage blanc BIO Compote pommes abricots Fruit de saison
JEUDI	Radis en salade sauce fromage blanc Salade de pâtes BIO Galette de quinoa à la provençale Blé aux petits légumes Carottes persillées Fromage blanc BIO Vache picon Fruits BIO de saison	Carottes râpées Salade verte BIO Sauce à la mexicaine BIO Pâtes et râpé Poêlée arlequin Lou mirabel Yaourt nature BIO Compote pomme banane	Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron) Haricots rouges BIO sauce cacao Ratatouille Riz camarguais BIO Gouda Yaourt nature BIO Le pastel de tres leche	Salade de pâtes Salade verte Nugget's végétal et ketchup Boulghour Gratin de courgettes Vache picon Yaourt nature BIO Gâteau du chef framboise et speculoos
VENDREDI	Betteraves en salade Carottes râpées Tortillas pomme de terre et oignons Boulghour BIO Poêlée forestière Plateau de fromages Yaourt BIO à la vanille Crème au chocolat	Gaspacho Omelette BIO du chef Courgettes persillées Pommes vapeur Fromage blanc BIO Tartare nature Gâteau au chocolat du chef	Lentille BIO en salade Oeuf BIO mayonnaise Pavé fromager Blé aux oignons Petits pois au jus Petit suisse BIO aromatisé Saint paulin Fruits BIO de saison	Carottes râpées Radis et beurre Haricots rouges BIO au paprika Ratatouille Semoule BIO Coulommiers Petit suisse BIO aromatisé Compote pomme cassis

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Menu primaire végétarien

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de blé à l'orientale
Salade de choux fleur vinaigrette
Blanquette de haricots blancs
Petits pois au jus
Pommes vapeur
Fromage blanc **BIO**
Tartare nature
Fruits **BIO** de saison

Salade mexicaine **BIO**
Salade verte **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Poêlée arlequin
Tomme des Pyrénées
Yaourt nature **BIO**
Crème au chocolat

Salade de lentilles **BIO** au goût mystère
Galette de quinoa à la provençale
Coquillettes
Haricots verts persillés
Edam
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Salade de haricots verts
Salade de pâtes **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Carottes persillées
Lentilles au jus (**BIO**, local)
Emmental
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

Salade de brocolis vinaigrette
Taboulé **BIO** du chef
Tajine de pois chiches **BIO**
Petits pois au jus
Pommes vapeur
Fromage blanc **BIO**
Saint paulin
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO** au goût mystère
Boulettes de pois chiches sauce mystère
Poêlée forestière
Purée de pommes de terre
Fromage au goût mystère
Compote incognipots HVE

MERCREDI

Friand au fromage
Galette de quinoa à la provençale
Purée de courgettes
Riz camarguais
Fromage blanc **BIO**
Tomme blanche
Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel

Concombre en salade
Tomate en salade
Saucisse végétale
Carottes persillées
Lentilles au jus
Tomme grise d'Auvergne
Vache picon
Compote de poires
Fruit de saison

Potage de légumes et son aliment mystère
Dahl de lentilles corails
Purée de courges
Semoule **BIO**
Lou mirabel
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme banane
Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées
Tomate en salade
Sauce à la mexicaine **BIO**
Haricots verts persillés
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote de pommes **BIO**

Betteraves en salade
Macédoine Mayonnaise
Lentilles **BIO** sauce Tex Mex
Chou fleur à la béchamel
Riz camarguais
Brie
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Salade de choux fleur vinaigrette
Omelette **BIO** à la portugaise
Blé aux oignons
Carottes fraîches persillées
Vache qui rit
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

VENREDI

Concombre à la ciboulette
Taboulé
Nuggets végétal
Blé aux oignons
Poêlée provençale
P'tit cottentin nature
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat

Salade coleslaw
Salade de pois chiches
Tortillas pomme de terre et oignons
Epinards branches et croûtons
Semoule
Petit suisse **BIO** aromatisé
Tartare nature
Gâteau du chef aux pommes

Oeuf **BIO** mayonnaise
Salade verte **BIO**
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Brocolis persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Rondelé nature
Compote de pommes citron du chef

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS