

# Menu du 01 Septembre au 26 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01 au 05 septembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de betteraves bio et vinaigrette </p> <p>Bouchées de blé et sauce fromage blanc au curry </p> <p>Petits pois bio </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison "Ecoresponsable"</p>	<p>Salade iceberg croûtons et dès de mimolette</p> <p>Sauté de veau Label rouge sauce curry </p> <p>Courgettes et pommes vapeur bio </p> <p>Compote de pomme fraise et cassis bio </p>	<p>Colin mariné thym citron </p> <p>Riz créole bio 50% </p> <p>Brocolis 50% </p> <p>Cantal AOC </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p><b>Vive la rentrée!</b></p> <p>Cocktail de rentrée ( Jus multivitamins et grenadine)</p> <p>Carottes râpées bio &amp; locales et dès de brebis </p> <p>Steack haché de bœuf et ketchup </p> <p>Pommes rissolées </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Pastèque</p> <p>Hoki pané et citron </p> <p>Haricots verts bio 30% </p> <p>Coudes (pâtes) 70%</p> <p>Yaourt LOCAL aromatisé </p>
Goûters	<p>Cake au citron du chef </p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Baguette campagne</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus multivitamins</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit</p>
Du 08 au 12 septembre	<p>Escalope de poulet Label Rouge  sauce yassa (moutarde, oignon, olive, citron)</p> <p>Carottes Vichy locales 30% </p> <p>Pommes campagnardes 70%</p> <p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de tomate bio </p> <p>Semoule façon couscous bio (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) </p> <p>Fraidou</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de pommes de terre et emmental râpé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Sala de maïs</p> <p>Steak haché bio </p> <p>Lentilles et carottes</p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p>	<p>Lasagne Ricotta épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison "Ecoresponsable"</p>
Goûters	<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette céréales</p> <p>Pavé-demi sel</p> <p>Fruit</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>
Du 15 au 19 septembre	<p>Salade de betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de volaille </p> <p>Petits pois</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Carbonade flamande de boeuf Label Rouge  (cassonade, pain d'épices, carottes)</p> <p>Frites bio 70% </p> <p>Chou de Bruxelles 30%</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison "Ecoresponsable"</p>	<p>Steak de colin sauce aurore (béchamel et tomate) </p> <p>Blé safrané bio 50% </p> <p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats 50%</p> <p>Fromage frais nature bio et sucre </p> <p>Fruit</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Carottes râpées bio &amp; locales </p> <p>Semoule à l'africaine (égrené, épinard, haricot rouge, tomate, cumin, paprika, muscade) </p> <p>Saint Paulin bio </p> <p>Compote de pomme bio </p>	<p>Salade de concombre</p> <p>Filet de lieu noir (poisson frais) sauce citron </p> <p>Courgettes et riz bio </p> <p>Cake aux pépites de chocolat et crème anglaise </p>
Goûters	<p>Muffin</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette campagne</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit</p>
Du 22 au 26 septembre	<p>Pastèque bio </p> <p>Haché de veau sauce forestière (oignon ail champignon crème herbes de provence)</p> <p>Petit pois 50%</p> <p>Quinoa 50%</p> <p>Fromage frais aux fruits bio </p>	<p>Sauté de dinde Label Rouge  sauce dijonnaise (moutarde, ail, citron oignon, crème, roux blanc, fond blanc)</p> <p>Carottes Vichy bio 50% </p> <p>Flageolet 50%</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de tomate bio </p> <p>Gâteau d'œufs bio </p> <p>sauce basquaise (champignon, piment doux, tomate)</p> <p>Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)</p> <p>Camembert bio </p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Céleri rémoulade et dès de mimolette </p> <p>Rôti de bœuf Label Rouge et jus </p> <p>Purée de pommes de terre et haricots verts bio </p> <p>Moelleux aux pépites de chocolat </p>	<p><b>JOURNÉE DE LA MER</b></p> <p>Pennes (pâtes) bio semi-complète sauce fromagère poisson "plat durable" (haricot blanc, herbes de provence, tomate)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison bio </p>
Goûters	<p>Baguette céréales</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Jus multivitamins</p>	<p>Pain d'épices</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Cake aux marrons du chef </p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pomme</p>



Menu du 29 septembre au 31 octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29 au 3 octobre 2025	Cœur de scarole, oignons frits et dès de brebis Limande meunière et citron Riz , carottes bio et navets Purée de fruits bio locales	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade d'endives Vinaigrette au caramel Boullgour, lentilles et maïs bio (julienne de légumes, tomate, maïs, lentille, thym, persil) Fraidou Liégeois au chocolat	Journalle Internationale Personnes Agées Emincé de dinde Label Rouge sauce blanquette (ail, mélange 3 légumes, crème, champignons) Polenta bio 50% Epinard bio à la crème 50% Yaourt aromatisé Local Fruits de saison bio	Sauté de boeuf Label Rouge Sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) Courgette à l'ail 30% Semoule bio 70% Cantal AOC Fruit de saison "Ecoresponsable"	Carotte bio & locales Colin poelé Potiron béchamel au cheddar 50% Mélange aux 4 céréales bio 50% Petit suisse bio nature et sucre
Goûters	Baguette et miel Fromage frais au fruits Fruit	Cake aux amandes du chef Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette campagne Pavé demi-sel Jus d'ananas	Barre bretonne Lait Compote pomme abricot	Pain au chocolat Lait Fruit
Du 6 au 10 octobre 2025	Calamars à la romaine et sauce aioli Purée de pommes de terre bio Yaourt nature bio et sucre Fruits de saison "Ecoresponsable"	Salade verte bio et croûtons Boeuf Label Rouge bourguignon Petits pois bio 70% Salsifis à la tomate 30% Purée de fruits bio local	<b>LE JOUR DU Végé</b> Céleri rémoulade Riz bio et base chili (poivrons, carotte, haricot plat, haricot rouge, maïs et ketchup) Gouda bio Smoothie mangue vanille du chef	Pates bio & locales Carbonara de dinde Camembert bio Fruit de saison	<b>Ce menu à été choisi par Albert et Hugo élèves de Henri Mondor</b> Salade de concombre et dès d'emmental Steak haché et dosette de ketchup Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert) Eclair au chocolat
Goûters	Baguette Petit moulé nature Compote de pomme	Pain au lait Fromage frais nature et sucre Fruit	Pompon cacao Lait Fruit	Cake aux poires Yaourt aromatisé Jus multivitamines	Baguette aux céréales et confiture d'abricots Lait Fruit
Du 13 au 17 octobre	Saucisse fumée *Saucisse de volaille Lentilles à la paysanne Saint Nectaire AOC Purée de fruits bio & local	<b>LE JOUR DU Végé</b> Macédoine mayonnaise Omelette bio et sauce tomate Riz bio aux champignons Yaourt nature locale et sucre Fruit de saison "Ecoresponsable"	Pizza volaille et champignons Salade Iceberg Brie Fruit de saison bio	Chou blanc sauce enrobante à l'échalote et dès de mimolette Roti de veau Label Rouge crème aux champignons Mélange d'automne (panais, potirons, patate douce, butternut) 30% Tortis (pâte) 70% Cake à la purée de coing du chef	Potage velouté aux champignons Filet de lieu noir (poisson frais) et sauce au citron Gratin Crécy (carottes bio et pommes de terre) Flan nappé au caramel
Goûters	Palets bretons Lait Fruit	Baguette Fraidou Compote de pomme banane	Cake aux pépites de chocolat Fromage frais aux fruits Compote de pomme banane	Croissant Lait Fruit	Baguette campagne et pate à tartiner Yaourt nature et sucre Fruit
Du 20 au 24 octobre Vacances scolaires	Potage aux courgettes et emmental rapé Sauté de boeuf Label Rouge au curry Boullgour safrané bio 70% Brunoise de légumes (carotte, navets, courgette, céleri) 30% Fruits de saison "Ecoresponsable"	Salade de concombre bio Parmentier de colin au curcuma "Plat durable" (Lait de coco, échalote, ail, oignon, jus de citron, beurre, curcuma, purée de patate douce) Crème dessert à la vanille	Poulet basquaise Label Rouge (ail, tomate, poivrons, oignons) Haricots plats d'Espagne persillés 30% Semoule 70% Croute noire Fruits de saison bio	<b>LE JOUR DU Végé</b> Chou rouge et sauce enrobante à l'ail Risoni (pâte) coco haricot tomate (Haricots blancs, brunoise de carotte, lait de coco, tomates concassées, épices colombo, coriandre, huile, ail et oignon) Yaourt aromatisé local Fruit de saison	Carottes rapées bio & locales Cubes de hoki pané et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, poivre, mayonnaise) Chou romanesco 30% Pommes boulangères 70% Gateau amandes poire marron Crème anglaise
Goûters	Quatre-quarts au chocolat Lait Compote de pomme	Baguette céréales et miel Yaourt aromatisé Fruit	Madeleines longues Fromages frais nature et sucre Jus d'ananas	Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme peche
Du 27 au 31 octobre Vacances scolaires	Potage dubarry (Chou-fleur, oignon, pommes de terre et crème) Steak de colin sauce bourgogne (vinaigre balsamique, crème, moutarde, tomate) Polenta crémeuse à la carotte Fruit de saison	Salade d'endives, croûtons et dès de brebis Axoa de boeuf bio (boeuf haché, piment doux, poivron, oignon, ail, concenteré de tomate) Riz bio 50% Julienne de légumes 50% (carotte, céleri, courgette) Purée de fruit bio & locale	Saucisse de volaille Petits pois bio 50% Quinoa 50% Yaourt aromatisé local Fruit de saison	Chou chinois vinaigrette caramel Rôti de veau Label rouge sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon) Haricots verts bio 50% Pommes sautées 50% Brownie du chef et crème anglaise	<b>HALLOWEEN</b> Salade coleslaw rouge bio (Carottes et chou rouge râpés mayonnaise) <b>LE JOUR DU Végé</b> Gâteau d'œufs bio sauce tomate Purée de potiron bio Crème dessert à la myrtille du chef Cigarette russe
Goûters	Cake nature Lait Compote de pomme	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit	Baguette campagne Fromage frais au sel de Guérande Jus de pomme	Pain au lait Yaourt nature et sucre Fruit