



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

Lundi



Céleri-rave*bio râpé sauce mayonnaise



Blesotto aux légumes grillés - Salade verte bio

St Paulin - Viennois aux fruits cuits

Eau - Pain

Mardi



Salade grecque



Filet de merlu - Pommes de terre à l'ail et au persil

Salade d'ananas au sirop

Eau - Pain

Jeudi



Friand au fromage

Sauté de porc sauce moutarde - Chou Fleur Bio vapeur

Bleu d'Auvergne - Poire *

Eau - Pain

Vendredi



Radis roses croque au sel



Fricassée de poulet crémeuse aux petits-pois

Paris-Brest

Eau - Pain

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : céleri bio, sauce mayonnaise

Plat et garniture : blé, poivrons rouges et verts, aubergines* , courgettes*bio, crème liquide, sel, poivre, salade verte*bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Dessert : St Paulin (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - Viennois aux fruits cuits (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : concombres* bio, feta, olives noires, tomates*, sel, poivre, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde

Plat et garniture : filet de merlu, pommes de terre, beurre doux, huile d'olive, sel, poivre, persil

Allergènes : Filet de Merlu : présence de poissons et traces de crustacés, mollusques

Dessert : Ananas au sirop (pas de fiche technique du fournisseur)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : friand au fromage

Allergènes : Présence : gluten, produits laitiers et dérivé ; Traces : œufs, soja fruits à coques

Plat : sauté de porc origine France, crème liquide, huile d'olive, sel, poivre, matières grasses

Garniture : choux-fleurs bio vapeur

Dessert : bleu d'Auvergne (pas de fiche technique remise par le fournisseur), poire*

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : radis roses*, beurre demi-sel

Plat : émincé de poulet origine France, oignons, vin blanc, bouillon de volaille, crème liquide, beurre doux, huile d'olive, sel, poivre

Garniture : petis pois

Dessert : Paris-Brest

Allergènes : Présence : Gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques