

MENUS DU 1^{er} SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

 Lundi 01/09 Emincé de poulet LR sauce Milanaise  Pommes de terre et haricots verts  Gouda Bio  Compote de pommes HVE 	 Mardi 2/09  Tomates vinaigrette Boulettes de chou kale Bio  Semoule - Piperade Fruit	 Jeudi 4/09 Bœuf Bourguignon (VBF)  Pâtes Petit suisse aux fruits Bio  Gaufre Liégeoise	 Vendredi 5/09 Taboulé Filet de poisson sauce citron Carottes et pommes de terre Bio  Fruit
 Lundi 08/09  Carottes râpées Tarte au fromage Salade verte vinaigrette Brownie	 Mardi 09/09 Boulettes de bœuf VBF sauce barbecue  Julienne de légumes - Boulghour Vache Picon Fruit	 Jeudi 11/09 Hoki MSC (plein filet) doré au beurre Courgettes et pommes de terre Camembert Crème dessert vanille	 Vendredi 12/09 Betteraves rouges Filet de poulet pané Epinards à la crème - Riz Fruit
 Lundi 15/09 Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf, mayonnaise) Fish and chips et sauce gribiche Haricots verts et riz Fruit Bio 	 Mardi 16/09 Melon Rôti de dinde LR sauce aux oignons Pommes de terre façon sarladaise et demi tomate provençale Flan caramel	 Jeudi 18/09 Accras de morue Burger de veau sauce fromagère  Purée de pommes de terre et carottes bio  Fruit	 Vendredi 19/09  Omelette Bio  Pâtes et ratatouille Fromage râpé Tarte au flan
 Lundi 22/09 Daube de bœuf (VBF) sauce provençale  Semoule et poêlée de courgettes Mimolette Fruit	 Mardi 23/09  Carottes râpées HVE  Filet de poisson sauce créole Riz et petits légumes Yaourt bio 	 Jeudi 25/09  Concombres en cubes sauce à l'aneth Croustifromage Bâtonnières aux haricots plats et pommes de terre Eclair au chocolat	 Vendredi 26/09 Rôti de dinde LR sauce brune  Petits pois carottes Fromage frais sucré Eclair au chocolat
 Lundi 29/09 Pizza au fromage Jambon VPF (qualité supérieure)  Coquillettes et ketchup Cookie	 Mardi 30/09  Céleri rémoulade Omelette bio à la Basquaise  Pommes vapeur Fruit	 Jeudi 02/10 Lasagnes au bœuf VBF Bio  Yaourt sucré Bio  Fruit Bio 	 Vendredi 03/10 Potage de légumes bio  Pané de poisson aux céréales Epinards à la crème - Riz Crème dessert bio 

MENUS DU 6 AU 17 OCTOBRE 2025

SEMAINE DU GOÛT	 Lundi 06/10 Salade coleslaw Rôti de porc LR sauce Mexicaine Riz Bio et haricots rouges à la tomate Fruit Bio	 Mardi 07/10 Paupiette de veau sauce au romarin Purée de courgettes et de pommes de terre Bio Mimolette Gâteau au chocolat	 Jeudi 09/10 Salade de pâtes Crêpe au fromage Trio de légumes Bio (carottes, brocolis, chou-fleur) Ile flottante	 Vendredi 10/10 Filet de poisson sauce aux poireaux Boulghour Yaourt arôme Bio Fruit
	 Lundi 13/10 REPAS GREC Salade Grecque Moussaka végétale Riz Yaourt Grec	 Mardi 14/10 REPAS BRITISH Salade verte et cheddar Fish and chips Potatoes et sauce gribiche Carrot cake	 Jeudi 16/10 REPAS LOUISIANE Salade cajun Jambalaya poulet Brownie	 Vendredi 17/10 REPAS SCANDINAVE Terrine au saumon Boulettes de bœuf sauce brune crémée Purée de pommes de terre Cake à la cannelle