



Semaine 40	lundi 29 septembre 2025	Mardi 30/09 - MENU VEGETARIEN	mercredi 1 octobre 2025	Jeudi 2/10 - MENU ROSE	vendredi 3 octobre 2025
Entrée	concombres à la creme	Carottes rapées	Cake aux lentilles corail	Céleri remoulade	Salade betterave et maïs
Plat principal	Hachis parmentier de bœuf	Lasagnes aux légumes	Sauté de dinde au curry	Pavé de saumon	gésiers à la moutarde
Accompagnement	yaourt aux fruits	Abondance	poêlée de courgettes	purée de carottes	Blé
Produit laitier			petit suisse	babybel	camembert
Dessert		Pomme sauce caramel	poires	Mousse aux fraises	raisin
Semaine 41	lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	Jeudi 9/10 - GRAND REPAS NATIONAL BIO et VEGETARIEN	vendredi 10 octobre 2025
Entrée	radis d'hiver	salade bardine	salade de pomme de terre	Velouté de courge crumble de pois chiche	Duo de carotte et celeri
Plat principal	émincé de dinde à l'ancienne	poisson du marché	Schnikel de veau (escalope panée)	Pleurotes Fried Couronne, Ketchup de betteraves	Spaghetti sauce carbonnara
Accompagnement	riz aux légumes	pomme vapeur	Haricot vert en persillade	Salade de légumes à la vietnamienne	Fromage blanc stratcialla
Produit laitier	gouda	produit laitier intégré dans l'entrée	brie		
Dessert	pommes	Blanc manger coco	banane	Gâteau lentilles et noisettes, crème au mélilot	
Semaine 42	lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	Ven 17/10 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Salade de choux chinois	quiche lorraine	Velouté de carottes	salade coleslaw	taost de fromage frais
Plat principal	Porc au caramel	Steak de bœuf	Poisson du marché	poulet rôti	Œufs durs et épinards à la crème
Accompagnement	coquillettes	Purée de brocolis	Frites*	Fondue de poireaux	cantal
Produit laitier	yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage frais	camembert	Poires
Dessert		Raisins	Compote de pomme	Kaiserschmarn	
Semaine 43	lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	Merc 22/10 - MENU BIO et VEGETARIEN	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
Entrée	Friand aux fromages	Mousse de canard*	salade verte et croutons	potage de légumes	Mousse d'avocat
Plat principal	Saucisse de porc	Sauté de dinde	risotto de légumes	blanquette de veau	poisson du marché
Accompagnement	petit pois et carottes	courges spaghetti	panna cotta coulis de fruits	tagliatelles	Blé
Produit laitier	Fromage blanc	emmental		mimolette	
Dessert	kiwi	gâteau chocolat		pommes	poire pochée aux épices

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire\* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio  Produits fabriqués localement  Origine des viandes : France  DU Union Européenne UE

Ces menus ont été modifiés et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667

Produits de saison

