



Semaine 36	Lundi 01/09 - MENU BIO	Mardi 2/09 - MENU VEGETARIEN	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	carottes râpées pâtes à la bolognaise lait fraise	tomates basilic omelette poêlée de courgettes comté Riz au lait	friand fromage couscous poulet yaourt raisin	melon poisson du marché épinards à la crème st Nectaire brownies	betteraves rouges sauté de veau lentilles brie nectarine
Semaine 37	lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	Jeudi 11/09 - MENU BIO et VEGETARIEN	vendredi 12 septembre 2025
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	champignons à la crème dinde au paprika purée de pomme de terre et carotte Tome des charentes pastèque	Salade verte + emmental poisson du marché riz produit laitier intégré dans l'entrée crème dessert	toast de chèvre rôti de bœuf haricots verts produit laitier intégré dans l'entrée salade de fruits frais	Œuf mimosa Chili aux légumes fromage blanc	concombres vinaigrette poulet rôti frites* St Albray compote sans sucre ajouté
Semaine 38	Lundi 15/09 - MENU VEGETARIEN	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	chou rouge râpé vinaigrette Lasagnes de légumes petit suisse	tarte tomate mozza fricassé d'agneau poêlée de légumes et pomme de terre Emmental poire	salade bardine poisson du marché ratatouille fromage frais crumble de fruits	courgettes râpées saucisse purée de patate douce camembert mousse chocolat	taboulé Moussaki Gouda raisin
Semaine 39	lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	Merc 24/09 - MENU VEGETARIEN	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	salade de lentilles jambon braisé haricots beurre yaourt kiwi	mousse de canard* Poulet choux de bruxelles à la crème mimolette Gâteau chocolat	coleslaw omelette aux pommes de terre salade verte fromage blanc	poireau vinaigrette bœuf carottes et blé cantal pomme	tomates mozza brandade de poisson salade verte produit laitier intégré dans l'entrée pêche melba

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

