

SEMAINE DU 1er AU 7 SEPTEMBRE 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI		
1-sept.		2-sept.		4-sept.		5-sept.		
<u>Melon</u>	AD	<u>Radis</u>	AD		 <u>Taboulé à la semoule BIO</u>	AD	<u>Terrine de campagne locale*</u> (à couper par vos soins)	E AD
							Betteraves vinaigrette	SV
 <u>Rôti de bœuf</u>	AD	<u>Jambon blanc*</u>	E		 <u>Flan de lentilles corail au curcuma</u>	E AD	 <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>	E AD
Croustifromage	E AD	Terrine de saumon (plat)	SV					
0		0			0		0	
 <u>Coquillettes</u>		 <u>Purée BIO</u>	E AD		 <u>Haricots verts BIO</u>	E AD	<u>Ratatouille</u>	E AD
 <u>Camembert BIO</u>	E AD	Petit moulé ail et fines herbes	E AD		Petit suisse sucré	E AD	<u>Edam à la coupe</u>	E AD
 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD		<u>Coupelle pomme abricot</u>	E AD	Madeleine	AD

SEMAINE DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 08-sept.	MARDI 9-sept.		JEUDI 11-sept.	VENDREDI 12-sept.		
Pastèque (à couper par vos soins)	E AD	 <u>Tomate au maïs</u>	E AD	 <u>Salade coleslaw</u> (chou blanc et carottes,  <u>mayonnaise</u>)	E AD	<u>Salade verte</u>	E AD
 <u>Rôti de porc*</u> local	E AD	 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	E AD	Poisson pané	E AD	 <u>Brandade de poisson</u> (plat complet)	E AD
 Cœur de colin sauce aurore	SV	 <u>Crêpe au fromage BIO</u> (plat)	SV	0	0	0	0
 <u> Lentilles cuisinées</u>	E AD	 <u>Chou-fleur BIO</u> béchamel	AD	Brocolis	E AD	0	0
		Pommes rissolées	E				
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	AD	0	0	<u>Petit moulé nature</u>	E AD	<u>Mimolette à la coupe</u>	E AD
		0	0				
Ananas au sirop (livré en boîte)	E AD	 <u>Yaourt abricot de la</u> <u>ferme de la Chapelle</u> <u>Brestot</u> ★	E AD	Tranche de quatre-quarts	E AD	Liégeois au chocolat	E AD
		Petit moulé nature et coupelle pomme	AD				

SEMAINE DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

NOMAD
 GUADELOUPE

LUNDI

15-sept.

MARDI

16-sept.

18-sept.

VENDREDI

19-sept.

 Betteraves BIO vinaigrette	AD	  Taboulé à la semoule BIO	E AD			 Mousse de petits pois (à tartiner)	AD	 Salade de pâtes au surimi	E AD
									
Nuggets de blé	SV	 Cœur de colin à l'aneth	SV			 Pilon de poulet grillé	E AD	 Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP ★	E AD
Crêpe jambon/emmental*	E AD	 Emincé de volaille BIO	E AD			★  Colombo de patate douce et carottes	SV	★ Steak végétal (protéine de pois)	SV
0		0				0			
 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)	E AD	 Torti	E AD			 Riz BIO	E AD	 Macaroni	E AD
 Pont L'Evêque AOP	E AD	0				Camembert	E AD	 Meule de Bray BIO	E AD
		0							
 Purée de pommes BIO	E AD	Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits ★	E AD			Mousse au chocolat	E AD	Fruit	AD
		 Petit moulé nature et géliié vanille	AD						



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 22 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI			
22-sept.		23-sept.		25-sept.		26-sept.			
 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	E AD	 <u>Betteraves BIO et</u>  <u>maïs vinaigrette</u>				Tomate et concombres en dés	E AD	Salade verte	AD
 Chou-fleur sauce cocktail	SV								
 <u>Cœur de colin à la</u> <u>crème</u>	SV	Beignets de calamars et mayonnaise	E AD			 Tarte aux poireaux	E AD	Colin meunière sauce tartare	E AD
Paupiette de veau à l'ancienne	E AD								
0		0				0		0	
 <u>Courgettes BIO</u>	E AD	 <u>Coquillettes</u>	E AD			Piperade	E AD	 <u>Pommes de terre et</u>  <u>butternut</u>	E AD
Petit moulé nature	E AD	<u>Pont L'Evêque AOP</u>	E AD			 <u>Camembert BIO</u>	AD	 <u>Cantal à la coupe</u>	E AD
<u>Coupelle pomme</u> <u>banane</u>	E AD	<u>Yaourt aromatisé</u>	E AD			 <u>Gâteau du chef au</u> <u>chocolat</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD
		Madeleine marbrée chocolat	AD						

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2025

	LUNDI		MARDI			JEUDI		VENDREDI	
	29-sept.		30-sept.			2-oct.		3-oct.	
 <u>Crudités BIO mayonnaise</u>	E AD	 <u>Salade de penne (penne, maïs, surimi)</u>	E AD			<u>Salade verte</u>	AD	 <u>Salade de pommes de terre concombre et maïs</u>	AD
 <u>Sauté de bœuf normand herbager</u>	E AD	 <u>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</u>	E AD			<u>Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)</u>	E AD	<u>Accras de morue mayonnaise</u>	E AD
★ <u>Suprême végétal (Pané de blé)</u>	SV	 <u>Cœur de colin crème de curry</u>	SV						
		0				0		0	
 <u>Mélange de légumes oriental</u>	E AD	<u>Chou-fleur</u>	SV					 <u>Coquillettes</u>	E AD
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	AD	<u>Petit suisse aromatisé</u>	E AD			 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD	<u>Gouda à la coupe</u>	E AD
<u>Fruit</u>	E AD	 <u>Purée de pommes BIO</u>	E AD			<u>Madeleine</u>	E AD	<u>Yaourt aromatisé</u>	E AD