

SEMAINE DU 1er AU 7 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	1-sept.	MARDI	2-sept.	JEUDI	4-sept.	VENDREDI	5-sept.
<u>Melon</u>	E AD	<u>Radis</u>	E 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>	E AD	<u>Jambon blanc*</u>	E AD	<u>Croquettes de maïs</u>	E AD	 Boulettes tomate mozzarella en sauce	E AD
Croustifromage	SV	Terrine de saumon (plat)	SV				
0		0		0		0	
 <u>Coquillettes</u>	50	 <u>Purée BIO</u>	E AD	 <u>Haricots verts BIO</u>	50	<u>Ratatouille</u>	E AD
Courgettes	50			Riz	50		
				Petit suisse sucré	E AD		
 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD			 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	E AD
Coupelle pomme poire	AD	Crème dessert caramel	AD	Mousse au chocolat	E AD	Madeleine	AD

SEMAINE DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

08-sept.

9-sept.

11-sept.

12-sept.

Pastèque (à couper par vos soins)	E AD	 <u>Tomate au maïs</u>	E AD			 Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	AD	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	E AD
								Tomate entière	SV
 Rôti de porc* local	E AD	 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	E AD			 Pasta feta aux pois chiche et à la tomate (plat complet) 	E AD	 Brandade de poisson (plat complet)	SV
 Cœur de colin sauce aurore	SV							 Emincé de volaille basquaise	E AD
0		0				0		0	
<u>Haricots beurre</u>	E AD	Pommes rissolées	E AD					Riz	E AD
 Yaourt sucré BIO	AD	0				 Petit fruité BIO	E AD		
		0							
Ananas au sirop (livré en boîte)	E AD	 Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot 	E AD			Tranche de quatre-quarts	E AD	 Fruit BIO	E AD
		Petit moulé nature et coupelle pomme	AD					Liégeois au chocolat	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 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

NOMAD
 GUADELOUPE

LUNDI

15-sept.

MARDI

16-sept.

18-sept.

VENDREDI

19-sept.

 Houmous du chef, à tartiner	AD	  Taboulé à la semoule BIO	E AD			  Salade de chou chinois, mangue et avocat	E AD	 Carottes râpées	AD
						 Mousse de petits pois (à tartiner)	ALL		
Nuggets de blé	E AD	 Cœur de colin à l'aneth	SV			 Pilon de poulet grillé	E AD	 Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP 	E AD
		 Emincé de volaille BIO	E AD					 Steak végétal (protéine de pois)	SV
0		0				0			
 Trio de légumes (pdt. carottes, courgettes)	E AD	 Carottes BIO	50			 Riz BIO	E AD	 Macaroni	E AD
		 Torti	50						
 Pont L'Evêque AOP	E AD	0				Yaourt sucré	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			Ananas frais	E AD	Crème dessert vanille	E 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	 Salade de blé estivale	AD			<u>Tomate et concombres</u> en dés	E AD		
Tomate entière	SV								
 <u>Cœur de colin à la crème</u>	SV	Beignets de calamars et mayonnaise	E AD			 <u>Garniture fajitas végétale</u>	E AD	 <u>Paleron de bœuf sauce tomate</u>	E AD
Paupiette de veau à l'ancienne	E AD							Colin meunière sauce tartare	SV
0		0				0		0	
 <u>Courgettes BIO</u>	50	 <u>Coquillettes</u>	E AD			<u>Tortilla de blé</u> (galette de blé)	E AD	<u>Semoule</u>	E AD
Boulgour	50								
<u>Fondu Président</u>		<u>Pont L'Evêque AOP</u>	E AD			 <u>Camembert BIO</u>		 <u>Cantal à la coupe</u>	E AD
Flan nappé caramel	E AD	Madeleine marbrée chocolat	E AD			 <u>Gâteau du chef au chocolat</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD
						Fruit	AD	Gélifié chocolat	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 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

29-sept.

30-sept.

2-oct.

3-oct.

 <u>Crudités BIO mayonnaise</u>	E AD	 <u>Salade de penne (penne, maïs, surimi)</u>	AD			<u>Salade verte</u>	E AD	 <u>Salade de pommes de terre concombre et maïs</u>	AD
<u>Rôti de dinde</u>	E AD	<u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u> (plat complet) 	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 ALL						
		0				0		0	
<u>Mélange de légumes oriental</u>	E AD	<u>Riz</u>	SV ALL					<u>Choux de Bruxelles</u>	50
								 <u>Coquillettes</u>	50
								<u>Gouda à la coupe</u>	E AD
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD	<u>Petit suisse aromatisé</u>	E AD						
<u>Fruit</u>	AD	 <u>Purée de pommes BIO</u>	E AD			<u>Madeleine</u>	AD	<u>Yaourt aromatisé</u>	E AD
						<u>Mousse au chocolat</u>	E 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