

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>	AD		 <u>Carottes râpées au citron</u>	AD	 <u>Terrine de campagne locale*</u> (à couper par vos soins)	E AD
							Tomate entière	SV
Croustifromage	E AD	<u>Jambon blanc*</u>	E AD		 <u>Flan de lentilles corail au curcuma</u>	AD	 <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>	AD
		Terrine de saumon (plat)	SV		Croquettes de maïs	E	 Boulettes tomate mozzarella en sauce	E
0		0			0		0	
 <u>Coquillettes</u>	E AD	 <u>Purée BIO</u>	E AD		 <u>Haricots verts BIO</u>	E AD	Blé	E AD
Yaourt sucré	E AD	<u>Fondu Président</u>	E AD		<u>Petit moulé nature</u>	E AD		
 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD		Mousse au chocolat	E AD	 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	E AD
							Madeleine	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 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

08-sept.

9-sept.

11-sept.

12-sept.

<b>Pastèque</b> (à couper par vos soins)	E AD	<b>Tomate au maïs</b>	AD			<b>Salade coleslaw</b> (chou blanc et carottes, mayonnaise)	AD	<b>Pâté de foie* local</b> (à couper par vos soins)	E AD
								<b>Tomate entière</b>	SV
<b>Rôti de porc*</b> local	E AD	<b>Nuggets de poulet BIO</b>	E AD			<b>Poisson pané</b>	E AD	<b>Brandade de poisson</b> (plat complet)	E AD
<b>Cœur de colin sauce</b> aurore	SV								
0		0				0		0	
<b>Haricots beurre</b>	E AD	<b>Pommes rissolées</b>	E AD			<b>Penne</b>	E AD		
<b>Yaourt sucré BIO</b>	E AD	0				<b>Petit fruité BIO</b>	E AD	<b>Mimolette à la coupe</b>	AD
		0							
<b>Fruit</b>	AD	<b>Yaourt abricot de la</b> <b>ferme de la Chapelle</b> <b>Brestot</b> ★	E AD			<b>Tranche de quatre-quarts</b>	E AD	<b>Liégeois au chocolat</b>	E AD
		<b>Petit moulé nature et</b> coupelle pomme	E AD						

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	AD			  Salade de chou chinois, mangue et avocat	AD	 Carottes râpées	AD
Nuggets de blé	E	 Emincé de volaille BIO	E AD			 Pilon de poulet grillé	E	  Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP	E AD
Crêpe jambon/emmental*	AD					  Colombo de patate douce et carottes	AD	 Steak végétal (protéine de pois)	SV
0		0				0			
Blé à la tomate	E AD	 Carottes BIO	50			 Riz BIO	E AD	 Macaroni	50
		 Torti	50					 Dés de courgettes, carottes, aubergines	50
Yaourt sucré	E AD	0				Yaourt sucré	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			Ananas frais	E AD	Crème dessert vanille	E AD
		 Petit moulé nature et géliié vanille	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

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>	AD			<u>Tomate et concombres</u> en dés	AD	<u>Salade verte</u>	AD
Tomate entière	SV								
 <u>Cœur de colin à la</u> <u>crème</u>	SV	<u>Beignets de calamars</u> et mayonnaise	E AD			 <u>Garniture fajitas végétale</u>	E AD		
<u>Paupiette de veau à</u> l'ancienne	E AD							<u>Colin meunière sauce</u> tartare	E AD
0		0				0		0	
<u>Boulgour</u>	E AD	 <u>Mélange de légumes</u> <u>oriental</u>	E AD			<u>Tortilla de blé</u> (galette de blé)	E AD	 <u>Pommes de terre et</u> <u>butternut</u>	E AD
									
<u>Petit moulé nature</u>	AD	<u>Yaourt sucré</u>	E AD			<u>Petit suisse</u> aromatisé	E AD	 <u>Cantal à la coupe</u>	E AD
<u>Flan nappé caramel</u>	E AD	<u>Madeleine</u> marbrée chocolat	E AD			 <u>Gâteau du chef au</u> <u>chocolat</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD



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

VENDREDI

29-sept.

30-sept.

2-oct.

3-oct.

 <u>Crudités BIO mayonnaise</u>	AD	 <u>Potage du chef</u>	AD			 <u>Chou blanc vinaigrette</u>	AD	<u>Tomate vinaigrette</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>Cœur de colin crème de curry</u>	SV						
		0				0		0	
 <u>Boullgour aux oignons</u>	E AD	<u>Chou-fleur</u>	SV					 <u>Coquillettes</u>	E AD
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD	<u>Crème de gruyère</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



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