

MENUS Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
01 septembre 2025	02 septembre 2025	03 septembre 2025	04 septembre 2025	05 septembre 2025
Melon Jambon braisé ●● Pommes dauphines Petit suisses aux fruits	Salade du meunier ● Bœuf bourguignon ●● Petits pois/carottes ●● Nectarine	Concombres ● Filet de poulet sauce chasseur ●● Semoule ● Crème dessert vanille	Laitue, raisins secs et amandes ● Nuggets de blé ● Haricots plats à la tomate ● Fromage blanc Gâteau au chocolat ● 	Artichaut Filet de poisson sauce madras ● Riz ● Saint Paulin Abricots
08 septembre 2025	09 septembre 2025	10 septembre 2025	11 septembre 2025	12 septembre 2025
Tomates cerises Escalope de volaille sauce forestière ●● Pépinières aux légumes ● Yaourt ●	Radis beurre Œufs durs à la crème ● Pommes de terre/épinards ●  Cantafrais Pomme ●	Feuilleté au fromage Sauté de porc ●● Brocolis Tomme blanche Prunes	Betteraves ● Poisson sauce aurore ● Cœur de blé Babybel Liégeois chocolat	Surimi Sauté de veau à la normande ●● Flageolets Chèvre Raisin
15 septembre 2025	16 septembre 2025	17 septembre 2025	18 septembre 2025	19 septembre 2025
Carottes râpées ●● Sauté de volaille aux olives ●● Semoule ● Vache qui rit Fruit	Tomates, pommes de terre, mozzarella ● Sauté de bœuf au paprika ●● Haricots beurre Petit suisse Banane ●	Melon Jambon braisé sauce cidre ●● Frites Emmental Fruit	Cœur de palmier vinaigrette Pizza aux légumes ● Salade verte  Skyr ● Fruit	Concombres et maïs ●● Poisson sauce poivrons ● Pommes de terre vapeur ● Gouda Entremet ●
22 septembre 2025	23 septembre 2025	24 septembre 2025	25 septembre 2025	26 septembre 2025
Salade colisée ● Sauté de porc aux pruneaux ●● Riz ● Boursin Fruit	Céleri mayonnaise et fromage blanc Hachis parmentier végétarien ●  Yaourt Pêche grenadine ●	Radis beurre Pâtes aux deux saumons ●● Camembert Poire	Charcuterie Sauté de veau marengo ●● Céréales gourmandes et tomates provençales ● Fromage frais Fruit	Macédoine de légumes Poisson pané ● Gratin de pommes de terre/courgettes ●● Tomme noire Fruit

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie
- Viande française
-  Menus végétarien