

Menus scolaire et alsh du 08 au 19 septembre 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

lundi					
08 / 09	choux fleur vinaigrette	émicé de dinde au basilic	riz épinards	coulommier *	pomme * et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
09 / 09	melon *	falafels à la crème	crozets	carré des écluses *	cocktail de fruits
mercredi					
10 / 09	salade de perles	goulash	haricots verts	yaourt nature *	kiwi* et autres fruits de saison
Jeudi					
11 / 09	émincé salade jambon fromage	dos de colin à l'oseille	pommes de terre vapeur		far nature
Vendredi		Terre de Sources			
12 / 09	concombre *	longe de porc rôti à la provençale	quinoa	tomme*	glace
Lundi		repas végétarien			
15 / 09	radis *	pennes à l'andalouse		pont l'évêque *	boudoir crème anglaise
Mardi					
16 / 09	toasts aux fromages	merlu beurre citronné	gratin de brocolis sur lit de pommes de terre		nectarine * et autres fruits de saison
Mercredi					
17 / 09	tomates *	poulet rôti et son jus	céréales indiennes	cantal *	compote
Jeudi		repas végétarien			
18 / 09	duo d'haricots à la vinaigrette	hachis parmentier aux lentilles batavia * (non assaisonnée)		brie *	banane * et autres fruits de saison
Vendredi					
19 / 09	céleri rémoulade	sauté de veau marengo	poêlée méridionale	camembert *	crème chocolat



sous réserve de modifications

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles