



MENUS du 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

	Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
ENTREES	Salade au bleu & noix Pomelos Salade Parisienne Betteraves Cake au thon Salade Waldorf	Courgettes et pommes en salade Cruautés variées et dip sauce au fromage frais Salade verte de saison Salade bretonne Haricots verts ravigote Coleslaw	Salade Arlequin	Salade de chou blanc, comté et noix Concombre au fromage blanc Radis Crostinis tomate Surimi Poireaux vinaigrette	Salade bulgare Salade cocotte Melon Œufs durs Salade de pâtes au poulet Cake aux olives
	Veau Marengo Filet de lieu noir Légumes sautés au bouillon	Poulet rôti Poisson du marché Œuf dur en verdurette d'épinards	Poisson du marché Carottes persillées	Boulettes de bœuf sauce tomate Poisson du marché Tarte tomate au chèvre	Andouillette Poisson du marché Gnocchis aux légumes de saison
	Carottes & brocolis braisés	Poêlée de légumes de saison		Pâtes	Frites
	Crème dessert	Munster Fruits	Riz au lait	Tome de vache Fruits	Yaourts aux fruits Tartelette citron meringuée
FROMAGE					
DESSERT					

Produit à Certification Environnementale Niveau 2

Produit à Haute Valeur Environnementale

Produit en Agriculture Biologique

Poisson issu de la Pêche Durable

Produit d'Appellation d'Origine Protégée

100% végétarien, à base de protéines végétales

Produit d'Indication Géographique Protégée

Produit fermier

Produit local issu des départements 16, 86, 23, 19 ou 24

Porc origine France

Volaille origine France

Veau Origine France

Bœuf Origine France

Le Principal

W. SAUBUSSE

La Gestionnaire

I VERDEYME COLLIN