Menus du lundi 1er septembre au mardi 30 septembre 2025

	du 1 au 5 septembre 2025	du 08 au 12 septembre 2025	du 15 au 19 septembre 2025	du 22 au 26 septembre 2025	du 29 au 30 septembre 2025
lundi	Tomates – Concombres – Melon Steak haché Pâtes Yaourt Fruits	Radis - Œufs durs Côte de porc à la moutarde Lentilles Fromage blanc Fruits	Concombres - Pois chiches Emincé de dinde aux champignons Gratin de courgettes Yaourt Fruits	Concombres - Tomates - Œufs durs Dos de colin Blé Yaourt aux fruits Fruits	Macédoine - Tomates Filet de lieu Riz Pâtisserie Fruits
mardi	Carottes râpées - Betteraves Saucisses Haricots verts Yaourt nature Fruits - Biscuit	Salade composée Pavé de saumon Poêlée de légumes Yaourt Fruits - Biscuit	Salade composée Jambon braisé Semoule Mousse au chocolat Fruits - Biscuit	Salade de riz Escalope de dinde Chou-fleur béchamel Flamby Fruits - Biscuit	Crudités Rôti de bœuf Purée Mousse Fruits - Biscuit
mercredi	Salade composée - Radis Rôti de porc Poêlée de légumes Yaourt aux fruits Fruits	Concombres - Melon Tomate farcie Riz Yaourt Fruits	Céleri rémoulade - Melon - Tomates Filet de poisson Petits légumes sautés Pâtisserie Fruits	Betteraves - Carottes râpées Faux-filet Pâtes Glace Fruits	
jeudi	Betteraves - Concombre Steak frais Frites Fromage Fruits - Glace	Charcuterie - Crudités Escalope de poulet Carottes Vichy Yaourt - Fromage Fruits	Tomates - Concombres - Radis Risotto de légumes Yaourt Fromage Fruits	Taboulé - Avocat Cabillaud - Piperade Fromage Ile flottante Fruits	
vendredi	Crudités Omelette champignons Salade Yaourt Fruits	Avocat - Tomates Lieu noir Pommes de terre vapeur Glace Fruits	Pâté de campagne - Carottes râpées Rôti de bœuf Haricots plats Crème dessert Fruits	Salade composée Saucisses Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Fruits	

repas Viande : 14
repas Poisson : 6
repas sans viande ni poisson : 2

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.
Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.
Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.
Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole

Philippe ROCHE	Gwendal THIBAULT	Odile FELIX
Proviseur	Agent comptable	Infirmière