



# MENUS du 01 au 26 SEPTEMBRE 2025



SEM.36

LUNDI 01 SEPTEMBRE
Concombre à la crème
Poulet braisé
Coquillettes
Fromage
Fruit
MARDI 02 SEPTEMBRE
Melon
Saucisse
Purée
Yaourt fermier
MERCREDI 03 SEPTEMBRE
<b>Betteraves</b>
<b>Poisson du jour à la crème</b>
<b>Riz</b>
<b>Fromage</b>
<b>Fruit</b>
JEUDI 04 SEPTEMBRE
<b>Salade de riz</b>
<b>Poisson au beurre citronné</b>
<b>Persillade de courgettes</b>
<b>Yaourt fermier</b>
VENDREDI 05 SEPTEMBRE
<b>Pizza 3 fromages</b>
<b>Ragoût de lentilles et légumes</b>
<b>Céréales gourmandes</b>
<b>Lait</b>
<b>Fruit</b>

SEM.37

LUNDI 08 SEPTEMBRE
Taboulé
Mijoté de bœuf à la tomate
Haricots vert
Fromage
Fruit
MARDI 09 SEPTEMBRE
<b>Pastèque</b>
<b>Bolognaise végétarienne</b>
<b>Conchiglioni</b>
<b>Lait</b>
<b>Fruit</b>
MERCREDI 10 SEPTEMBRE
Wrap César
Sauté de porc aux pommes
Chou romanesco rôti
Yaourt fermier
Biscuit
JEUDI 11 SEPTEMBRE
Carotte râpée
Rôti de porc au jus
Pommes de terre sautées
Yaourt fermier
VENDREDI 12 SEPTEMBRE
<b>Salade de tomates</b>
<b>Pêche du jour crème citronnée</b>
<b>Riz</b>
<b>Brownie chocolat</b>
<b>Crème anglaise</b>

SEM. 38

LUNDI 15 SEPTEMBRE
<b>Œuf mimosa</b>
<b>Carotte vichy</b>
<b>Lentilles</b>
<b>Yaourt fermier</b>
MARDI 16 SEPTEMBRE
<b>Salade melon pastèque</b>
<b>Poisson du jour à la tomate</b>
<b>Haricot blanc en cassoulet</b>
<b>Fromage</b>
<b>Fruit</b>
MERCREDI 17 SEPTEMBRE
<b>Croustillant de fromage</b>
<b>Omelette à la tomate</b>
<b>Ratatouille</b>
<b>Lait</b>
<b>Fruit</b>
JEUDI 18 SEPTEMBRE
Salade de pâtes
Sauté de poulet à la moutarde
Petits pois carottes
Lait
Tarte aux pommes
VENDREDI 19 SEPTEMBRE
Rémoulade de carotte
Boulette de bœuf grand-mère
Lasagne aux épinards
Yaourt fermier

SEM. 39 - DEVELOPPEMENT DURABLE - En route vers le zéro gaspi

LUNDI 22 SEPTEMBRE - AUTOMNE
Salade de courge râpée
Blanquette de veau
Riz
Fromage
Fruit
MARDI 23 SEPTEMBRE
<b>Salade de betterave</b>
<b>Parmentier végétarien</b>
<b>Salade verte</b>
<b>Crème vanille</b>
MERCREDI 24 SEPTEMBRE
Coleslaw
Ballotine de volaille forestière
Risotto de chou fleur
Fromage
Charlotte aux fruits
JEUDI 25 SEPTEMBRE
<b>Salade grecque</b>
<b>Pêche du jour au court bouillon</b>
<b>Gratin de courgette</b>
<b>Fromage</b>
<b>Fruit</b>
VENDREDI 26 SEPTEMBRE
Terrine tomate mozzarella
Emincé de porc aux herbes
Blé
Lait
Crêmet nantais aux fruits

Les menus sont **conformes aux recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum **FRANÇAIS**

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.



Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques



Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les **05, 11, 15, 17 et 23** Septembre