

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :
1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 01 Septembre au 26 Septembre 2025

Lundi 01/09/25

Melon
Sauté de dinde à la moutarde 7,9,10
Frites
Glace

Lundi 08/09/25

Concombres Vinaigrette 10,12
Haché de bœuf à la tomate
Pâtes 7
Yaourt à la framboise 7

Lundi 15/09/25

Salade de riz, tomates et feta 7,10,12
Filet de colin au citron 4,7
Haricots beurre 7
Compote

Lundi 22/09/25

Pommes de terre aux lardons 10,12
Escalope de poulet au pesto 7,9,10
Petits pois 1,3,6,7,9,10
Fromage 7
Fruit

Mardi 02/09/25

Pâté de foie
Filet de loup à l'aneth 4,7
Brocolis 7
Fromage
Salade de fruit

Mardi 09/09/25

Pastèque
Œufs durs en béchamel 1,3,7
Epinards 7
Roulé au Nutella 1,3,8

Mardi 16/09/25

Melon et pastèque
Poulet sauce champignons 7,9,10
Semoule 7
Petits suisses aux fruits 7

Mardi 23/09/25

Carottes râpées 10,12
Raviolis tomate et mozzarella 1,7
Fromage blanc crème de marrons 7

Jeudi 04/09/25

Salade de tomates 10,12
Croissant à l'emmental 1,7

Danette à la vanille 7

Jeudi 11/09/25

Radis beurre 7
Brandade de poisson 4,7

Mousse aux fruits rouges 7

Jeudi 18/09/25

Terrine de poisson au citron 3,4,7
Rôti de porc

Chou-fleur 7
Fromage 7
Fruit

Jeudi 25/09/25

Macédoine mayonnaise 3,7
Filet de lieu sauce diéppoise
4,7,8,9,12,14
Riz 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 05/09/25

Sardine à la tomate
Sauté de porc au basilic
Lentilles
Fromage 7
Fruit

Vendredi 12/09/25

Pâté de campagne, cornichon
Bœuf Bourguignon
Carottes 7
Fromage
Fruit

Vendredi 19/09/25

Salade verte aux noix 10,12
Risotto aux carottes et parmesan 7
Tiramisu 1,3,7

Vendredi 26/09/25

Pamplemousse
Rôti de bœuf
Haricots verts 1,3,6,7,9,10
Fromage 7
Crêpe chantilly 1,7

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel