MENUS DE SEPTEMBRE 2025

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement		Viandes d'origine française		Prix du repas : 3,95 €
Lundi 1^{er} septembre	Lundi 8 septembre	Lundi 15 septembre	Lundi 22 septembre	Lundi 29 septembre
Concombre Vinaigrette du chef Emincé de filet de poulet Sauce napolitaine Fusilli Bio Madeleine	Carottes Bio râpées - Vinaigrette du chef Rôti de dinde Sauce Marengo Petits pois Gouda Bio Pomme Bio	Melon Saucisses Bretonne Lentilles Compote fraîche pomme poire BIO	Salade de pommes de terre, maïs et olives galette végétale Haricots vert Bio persillés Tomme noire IGP Liégeois chocolat	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette du chef Cordon bleu de dinde Sauce ketchup Pommes de terre vapeur Prune
Mardi 2 septembre	Mardi 9 septembre	Mardi 16 septembre	Mardi 23 septembre	Mardi 30 septembre
Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette du chef Omelette du chef au fromage Ratatouille Yaourt aromatisé à la fraise Nectarine	Tomates cerises Bio Hachis parmentier bœuf Flan à la vanille	Concombre BIO - Vinaigrette du chef Gratin de pâtes BIO, piperade et Mozzarella Yaourt aromatisé Raisin blanc	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge Emincé de filet de poulet Sauce chasseur Mélange de petits pois et carottes Nectarine Jaune	Betteraves Bio - Vinaigrette du chef Jambon blanc (froid) Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Nectarine
Jeudi 4 septembre	Jeudi 11 septembre	Jeudi 18 septembre	Jeudi 25 septembre	Jeudi 2 octobre
Crêpe au Fromage Paupiette au veau Sauce moutarde Haricots vert Bio persillés Emmental Bio Raisin blanc	Dahl de lentilles corail au lait de coco Riz Bio Yaourt Bio sucré Palet Breton	Taboulé (semoule Bio) Estival - Vinaigrette du chef Boulettes de boeuf Façon Stroganoff Haricots vert Bio persillés Fromage Nectarine	Accras de morue Feijoada Riz Bio Flan pâtissier façon pasteis de nata	Curry de carottes et pois chiche Semoule Bio Galette bretonne Bio Compote fraîche pomme Bio framboise
Vendredi 5 septembre	Vendredi 12 septembre	Vendredi 19 septembre	Vendredi 26 septembre	Vendredi 3 octobre
Melon Colin d'Alaska MSC Sauce au curry Semoule Bio Suisse	Salade de perles de pâtes arlequin - Vinaigrette du chef Filet de colin meunière MSC Chou fleur Béchamel Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef	Pavé de merlu MSC - Sauce Dieppoise Purée de brocolis Pointe de brie Far breton nature du chef	Melon Filet de saumon Sauce thym citron Spaghetti Fromage à la coupe Yaourt au lait de la Ferme Ker Ar Beleg aromatisé à la fraise	Carottes Bio râpées Filet de lieu - Sauce du jour Beignet de légumes Suisse Gâteau au yaourt du chef