MENU

Menu du 1^{er} au 5 septembre 2025



Ces menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment en raison de problèmes de livraisons ou autres. Corbeille de fruits à disposition.

raisons ou autres. Corbeille de fruits à disposition.
Tomate Mozzarella Steak de thon /Semoule/ Courgette fraîche Sauce au curry maison Yaourt à boire Mousse au chocolat
Coleslaw Cordon bleu /Gnocchis/ Tomates provençales maison Sauce Basquaise maison Petit moulé aux noix Banane chocolat
Salade composée (tomates, carottes, concombres) Pâtes bolognaise aux lentilles maison/ Emmental râpé Petit suisse chocolat Gâteau au citron maison
Pizza fromage maison Aiguillette de poulet / PDT rôties/ Gratin de brocolis sauce aigre douce Babybel Raisins

La Gestionnaire

N. MOLIN

L'Infirmière

F. BERTIN

Le Principal

MENU

Menu du 8 au 11 septembre 2025



Ces menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment en raison de problèmes de livraisons ou autres. Corbeille de fruits à disposition.

Lundi 8 septembre	Salade indienne maison (pomme, artichaut, poivrons) Haché de porc / Blé/ Poêlée de champignons Sauce chorizo maison Comté Crème dessert chocolat
Mardi 9 septembre	Feuilleté au fromage Crousty fromager / Gratin de PDT maison/ Haricots verts Sauce tomate maison Yaourt fermier Pastèque
Jeudi 10 septembre	Champignons au Boursin Filet de colin au cheddar/ Semoule/ Poireaux à la crème Brie Gâteau au chocolat maison
Vendredi 11 septembre	Concombre à la crème océane (surimi, crème) maison Bourguignon maison/ Frites/ Tomates rôties Petit suisse aromatisé Barre glacée

La Gestionnaire

N. MOLIN

L'Infirmière

F. BERTIN

Le Principal

MENU

Menu du 15 au 19 septembre 2025



Ces menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment en raison de problèmes de livraisons ou autres. Corbeille de fruits à disposition.

Lundi 15 septembre	Macédoine Mijoté de veau maison au miel / PDT Vapeur/ Brocolis aux amandes Emmental Prune
Mardi 16 septembre	Pêche au thon Paupiette de lapin/ Blé/ Courgette à l'ail Sauce à l'ail maison Yaourt aromatisé bio Compote
Jeudi 18 septembre	Tarte aux fromages maison Omelette nature maison / Purée/ Piperade Sauce au cidre maison Livarot Poire au caramel
Vendredi 19 septembre	Salade de maïs Boulette de viande/ Macaronis/ Petit-pois carotte Sauce fromagère maison Briquette de lait Biscuit

La Gestionnaire

N. MOLIN

L'Infirmière

F. BERTIN

Le Principal

MENU

Menu du 22 au 26 septembre 2025



Ces menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment en raison de problèmes de livraisons ou autres. Corbeille de fruits à disposition.

Lundi 22 septembre	Carottes aux dés de fromage Hachis parmentier végétarien maison BIO Bûche de chèvre Semoule au lait
Mardi 23 septembre	Œuf mayonnaise Carbonnade Flamande maison/ Frites/ Endives braisées Pt'it miam aux fruits Prune
Jeudi 25 septembre	Salade verte composée (oignons frits, croûtons, maïs) Cervelas obernois / Torsades/ Flan de légumes maison Sauce au camembert maison St Nectaire Cookie maison
Vendredi 26 septembre	Assiette de charcuterie Filet de poisson frais / Semoule/ Ratatouille Sauce au vin blanc maison Petit suisse aromatisé Fruit

La Gestionnaire

N. MOLIN

L'Infirmière

F. BERTIN

Le Principal

MENU

Menu du 29 septembre au 3 octobre



Ces menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment en raison de problèmes de livraisons ou autres. Corbeille de fruits à disposition.

Lundi 29 septembre	Taboulé Paupiette de dinde /Riz/Gratin de chou-fleur maison Sauce forestière maison Gouda Pompot'
Mardi 30 septembre	Salade Anglaise (salade,noix,poire,roquefort Dos de colin / Gnocchis/ Epinards Sauce Hollandaise Yaourt nature sucré Fruits au sirop
Jeudi 2 octobre	Quiche lorraine maison Sauté de porc au Maroilles maison/ Coquillettes/ Poêlée de carottes fraîches Bûche du Pîlat Raisins
Vendredi 3 octobre	Salade Québécoise maison (carottes, pommes, pruneaux) Gratin de pâtes au fromage de chèvre et crème fraiche Yaourt aromatisé Glace

La Gestionnaire

N. MOLIN

L'Infirmière

F. BERTIN

Le Principal