

# MENUS DU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

## LUNDI 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE : REPAS VÉGÉTARIEN

Melon **AB**  
Egrené végétarien (pois et fèves) sauce bolognaise **AB**  
Pennes et emmental râpé **AB**  
**Crème dessert chocolat**  
Crème dessert vanille  
**Gouter** : Madeleine, fruit de saison

## MARDI 2 SEPTEMBRE

Salade de pomme de terre vinaigrette  
Sauté de bœuf sauce Normande  
Haricots verts persillés  
Semoule  
Carré de l'est  
Fruit de saison  
**Gouter** : Lait nature, pain et confiture

## MERCREDI 3 SEPTEMBRE

Tomate vinaigrette et emmental  
Filet de colin sauce oseille  
Purée de carottes et pomme de terre  
**Compote de pomme fraise**  
Compote de pomme  
**Gouter** : Croissant, yaourt nature et sucre

## JEUDI 4 SEPTEMBRE

Cocktail de rentrée : sirop de grenadine  
Concombre vinaigrette sauce bulgare à part  
Steak haché au jus  
Frites et ketchup  
Fromage blanc nature  
Brownies et crème anglaise  
**Gouter** : Fruit de saison, pain et beurre

## VENDREDI 5 SEPTEMBRE : MENU CME

Œuf dur et mayonnaise  
Filet de poisson pané et citron  
Riz aux petits légumes  
Vache qui rit  
Banane  
**Gouter** : Cake au yaourt maison, fromage blanc aromatisé

## LUNDI 8 SEPTEMBRE : MENU CME

Concombre vinaigrette à part  
Émincé de poulet sauce crème ciboulette  
Potatoes  
Fromage blanc nature  
Sablé de Retz  
**Gouter** : Pain et beurre, fruit de saison

### Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur

## MARDI 9 SEPTEMBRE

Betterave vinaigrette échalotte  
Filet de lieu sauce Napolitaine  
Blé  
Carottes fondantes  
Camembert  
Brie  
Fruit de saison  
**Gouter** : Madeleines, fromage blanc aromatisé

## MERCREDI 10 SEPTEMBRE

**Crêpe au fromage**  
Friand au fromage  
Rôti de veau sauce fromage blanc curry  
Haricots beurres persillés  
Pomme de terre vapeur  
Fruit de saison  
**Gouter** : Pain et barre de chocolat, compote pomme fraise

## JEUDI 11 SEPTEMBRE

Salade de fusillis au surimi  
Nuggets de poulet et ketchup  
Courgettes à la Provençale  
Riz  
Vache qui rit  
Fruit de saison  
**Gouter** : Pain et confiture, jus multi fruit

## VENDREDI 12 SEPTEMBRE : REPAS VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien de lentilles  
Salade verte vinaigrette  
Saint Nectaire  
**Liégeois chocolat**  
Liégeois vanille  
**Gouter** : Cake marbré maison, yaourt aromatisé

## LUNDI 15 SEPTEMBRE

Tomate maïs vinaigrette  
Gratin de penne au saumon  
Emmental râpé  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison  
**Gouter** : Lait nature, cake fourré fraise

## MARDI 16 SEPTEMBRE : REPAS VÉGÉTARIEN

Melon  
Omelette  
Duo de brocolis et choux fleurs  
Pomme de terre  
Saint Nectaire  
**Compote de pomme**  
Compote pomme fraise  
**Gouter** : Pain et pâte à tartiner, yaourt nature et sucre

## MERCREDI 17 SEPTEMBRE

Rôti de dinde sauce barbecue  
Carottes fondantes  
Boulghour  
**Yaourt aromatisé**  
Yaourt nature  
Fruit de saison  
**Gouter** : Lait chocolat, cake citron maison

## JEUDI 18 SEPTEMBRE

**Repas Provence-Alpes-Côte d'Azur**  
Daube de bœuf provençale (bœuf sauté, carottes, champignons, oignons, ail, tomate)  
Ratatouille  
Riz  
Buchette de chèvre  
Abricot  
**Gouter** : Croissant, compote de pomme

## VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Concombres vinaigrette à part  
Calamar à la romaine et sauce tartare  
Petits pois carotte  
Pommes de terre  
Ile flottante  
**Gouter** : Samos, pain

## LUNDI 22 SEPTEMBRE : REPAS VÉGÉTARIEN

Salade verte et emmental mimolette vinaigrette  
Curry de pois chiches (Pois chiche, courgette, lait de coco, curry)  
Semoule  
Saint nectaire  
Cocktail de fruits  
**Gouter** : Cake marbré maison, compote pomme fraise

## MARDI 23 SEPTEMBRE

Salade de fusillis  
Piémontaise sans viande  
Rôti de bœuf sauce aux oignons  
Purée d'épinard  
Saint Paulin  
Mimolette  
Fruit de saison  
**Gouter** : Jus d'orange, pain et confiture

## MERCREDI 24 SEPTEMBRE

Carottes râpées vinaigrette jus de citron  
Cordon bleu  
Courgettes persillées  
Boulghour  
Riz au lait  
Semoule au lait  
**Gouter** : Madeleines, fruit de saison

## JEUDI 25 SEPTEMBRE

Pastèque  
Paella de poisson (églefin et encornet)  
Riz  
Gélifié vanille  
Gélifié chocolat  
**Gouter** : Lait nature, pain et beurre



## VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Œuf dur mayonnaise  
Egrené de bœuf bolognaise  
Macaronis et emmental râpé  
Yaourt nature  
Fruit de saison  
**Gouter** : Cake fourré chocolat, yaourt nature et sucre

## LUNDI 29 SEPTEMBRE

Filet de lieu sauce crème  
Haricots verts persillés  
Pomme de terre  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison  
**Gouter** : Lait nature, cake au yaourt et pépites de chocolat maison

## MARDI 30 SEPTEMBRE : REPAS VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette à part  
Chili sin carne (haricots rouges épices chili)  
Riz  
Cantal  
**Compote de pomme**  
Compote pomme poire  
**Gouter** : Jus de raisin, pain et beurre

## MERCREDI 1<sup>ER</sup> OCTOBRE

Rôti de veau au jus  
Purée de potiron  
Carré de l'est  
Fruit de saison  
**Gouter** : Yaourt aromatisé, pain au chocolat

## JEUDI 2 OCTOBRE

Terrine de légumes mayonnaise  
Filet de poisson pané et citron  
Potatoes et ketchup  
Pont l'évêque  
Fruit de saison  
**Gouter** : Pain et confiture, compote de pomme

## VENDREDI 3 OCTOBRE

Salade verte et emmental vinaigrette  
Boulettes de bœuf sauce aux épices  
Carottes jaune et orange  
Blé  
Flan pâtissier  
**Gouter** : Pain et pâte à tartiner, yaourt aromatisé



Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux. Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement. **Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.**

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France. Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

