



MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2025



	LUNDI 1er SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE	
	Melon	Salade de Pommes de Terre	Concombre vinaigrette	Crêpe aux fromage	
	Frites	Dos de colin	Dhal de lentilles corail	Poulet rôti	
	Steak haché	Haricots verts	Riz	Ratatouille	
	Glace	Beaufort - Fruits de saison	Pâtisserie	Cantal - Fruits de saison	
GOÛTERS	Yaourt - Biscuits - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Pain - Beurre Confiture - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	
	LUNDI 8 SEPTEMBRE	MARDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE	
	Salade verte aux croûtons	Houmous de betteraves - Toast	Melon, Pastèque	Quiche au fromage	
	Omelette	Sauté de Veau	Chipolatas	Filet de saumon	
	Pommes de terre sautées	Boulgour aux petits légumes	Purée du soleil	Poelée de légumes	
	Tomme blanche - Fruits de saison	Petit suisse	Pana cotta coulis de fraises	Fruits de saison	
GOÛTERS	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Quatre quart - Confiture - Fruit	Pain - Fromage - Fruit	
	LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE	
	Feuilletté au fromage	Carottes rapées	Avocat Pomelos	Radis beurre	
	Rôti de Veau	Poisson pané	Spaghettis	Courgettes Farcies au bœuf	
	Haricots beurre	Riz	Bolognaise végétarienne	Riz	
	Fruits de saison	Flan Pâtissier	Glace	Comté - Fruits de saison	
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Lait - Céréales - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit	
	LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE	
	Céleri Rémoulade	Feuilletté au fromage	Tomates cerises	Salade verte	
	Lomo de porc	Filet de poulet au curry	Légumes farcis végétariens	Lasagnes à la viande	
	Gratin de pâtes	Courgettes sautées	Semoule	Saint Nectaire - Compote	
	Fruits de saison	Petit suisse aromatisé	Glace	Compote - Biscuit - Fruit	
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Quatre quart - Confiture - Fruit	Pain - Fromage - Fruit		
	LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE			
	Carottes rapées	Kebab salade tomates oignons			
	Tortellinis				
	Ricotta/épinard		Frites		
	Yaourt		Glace		
Goûters	Glace - Biscuit - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit			

Les anniversaires seront fêtés un jour dans le mois à l'accueil périscolaire

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

