



# MENUS

## DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025

Validés par la Commission des menus



**LUNDI**

**DU 1<sup>ER</sup> AU 5  
SEPTEMBRE**

Petit pâté de volaille  
 Steak de bœuf  
 sauce poivre  
 Torti <sup>13</sup>  
 Kiri chèvre <sup>7</sup>  
 Coupelle de fruits  
 arlequin

**DU 8 AU 12  
SEPTEMBRE**

Pâté en croûte <sup>1</sup>  
 Escalope de poulet  
 sauce forestière  
 Chou fleur  
 Gouda <sup>7</sup>  
 Prune \*\*

**DU 15 AU 19  
SEPTEMBRE**

Salade piémontaise  
 Burger de veau madère  
 Poêlée de légumes  
 Pont l'évêque <sup>7</sup>  
 Flan vanille/chocolat <sup>7</sup>

**DU 22 AU 26  
SEPTEMBRE**

Salade verte <sup>10</sup>  
 Escalope de dinde  
 viennoise  
 Ratatouille  
 Bûche du Pilat <sup>7</sup>  
 Forêt Noire <sup>137</sup>

**MARDI**



Salade verte \*\*<sup>10</sup>  
 Rôti de porc au jus  
 Carottes Bio  
 Camembert <sup>7</sup>  
 Éclair au chocolat <sup>137</sup>

Tomates  
 vinaigrette <sup>10</sup>  
 Bœuf bourguignon  
 Pommes de terre  
 vapeur  
 Emmental <sup>7</sup>  
 Gaufre <sup>137</sup>

Rillettes de poulet  
 Sauté de porc  
 au curry  
 Coquillettes <sup>13</sup>  
 Rondelé <sup>7</sup>  
 Raisin \*\*

Rosette  
 Daube de bœuf  
 Purée de carottes <sup>7</sup>  
 Six de Savoie <sup>7</sup>  
 Prune \*\*

**MERCREDI**

Croisillon  
 aux champignons <sup>137</sup>  
 Boule d'agneau  
 Tomates  
 et courgettes  
 Fromage blanc <sup>7</sup>  
 Salade de fruits frais \*\*

Mesclun  
 et œuf poché <sup>310</sup>  
 Palette à la provençale  
 Salsifis gratinés <sup>7</sup>  
 Yaourt <sup>7</sup> Bio  
 Salade de fruits  
 maison

Quiche maison <sup>137</sup>  
 Osso bucco de dinde  
 Gratin dauphinois  
 maison  
 Petit suisse sucré Bio  
 Pastèque \*\*

Duo de chou rouge /  
 carottes  
 Pâtes  
 à la carbonara <sup>137</sup>  
 P'tit Louis <sup>7</sup>  
 Flan pâtissier maison <sup>137</sup>

**JEUDI**



Poireaux vinaigrette <sup>10</sup>  
 Haut de cuisse  
 de poulet basquaise <sup>4</sup>  
 Semoule <sup>1</sup>  
 Tomme Mont Cadi <sup>7</sup>  
 Crème renversée  
 maison <sup>37</sup>

Pizza maison <sup>137</sup>  
 Paupiette de veau  
 sauce marchand de vin  
 Flageolets  
 Vache qui rit <sup>7</sup>  
 Raisin \*\*

Sardines à l'huile <sup>4</sup>  
 Émincé de poulet  
 à la crème  
 Épinards  
 Comté <sup>7</sup>  
 Mousse de chocolat <sup>7</sup>

Salade de lentilles  
 Burger de bœuf  
 Ferme de St-Denis  
 sauce échalote  
 Haricots beurre  
 Chèvre frais <sup>7</sup>  
 Ferme de Crevant  
 Pot de crème <sup>7</sup> Bio

**VENDREDI**

Tarte aux 3 fromages <sup>137</sup>  
 Filet de poisson pané <sup>4</sup>  
 Haricots verts Bio  
 Petit suisse nature <sup>7</sup>  
 Crêpe <sup>137</sup>

Salade verte <sup>10</sup>  
 Dos de colin  
 sauce crustacés  
 Riz Bio  
 Tomme blanche <sup>7</sup>  
 Compote

Tomates mozzarella <sup>710</sup>  
 Poisson meunière <sup>4</sup>  
 Petits pois  
 Croc'Lait <sup>7</sup>  
 Tarte normande <sup>13</sup>

Macédoine  
 mayonnaise  
 Bouchée de la mer <sup>124</sup>  
 Boulgour <sup>1</sup>  
 Petit Filou au chocolat <sup>7</sup>  
 Yaourt brassé <sup>7</sup>

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.  
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

\* Bœuf né, élevé, abattu en France ; \*\* Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.  
<sup>1</sup> Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11

