



MENUS du 1 septembre au 3 octobre 2025



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 01/09 Gilles	Salade du potager	Rôti de bœuf	Risotto de coquillettes	Brie	Nectarine rôtie au miel sur glace
Mardi 02/09 Ingrid	Melon-jambon - Mozzarella	Sauté de porc HVE local	Haricots verts bio	Yaourt grecque nature	Verrine tiramisu maison
Jeudi 4/09 Rosalie	Salade de chou rouge et carottes	Cuisse de poulet LR	Purée de P-de-Terre et céleri	Comté	Barre glacée
Vendredi 5/09 Raïssa	Bar à salades et dès de fromage	Œufs durs gratinés à la tomate	Semoule	Fromage blanc local	Pomme Locale

Lundi 8/09 Adrien	Tomates/concombres vinaigrette	Foccaccia garnie façon croq	Carottes locales rôties	Yaourt à boire bio vanille	Glace pirolo
Mardi 09/09 Alain	Bar à salades	Tomates farcies maison (viande locale)	Riz IGP	Crème dessert HVE locale	Raisin blanc
Jeudi 11/09 Adelpe	Salade médina	Frites sauce tartare		Buffet de fromages AOP	Compote bio
Vendredi 12/09 Apollinaire	Lentilles alsacienne	Roti long de porc HVE local	Petits pois maraîchers	Petit suisse nature	Mousse au chocolat

Lundi 15/09 Roland	Salade César	Escalope dinde BBC	Gratin de P-de-T et potiron au mascarpone	Tomme catalane IGP	Crème gourmande au chocolat
Mardi 16/09 Edith	Tomates mozzarella	Omelette Fines Herbes	Ratouille maison	Yaourt Hve local à la fraise	Raisin noir
Jeudi 18/09 Nadège	Carottes râpées	Lasagnes maison à la bolognaise		Fromage ou yaourt	Nectarine
Vendredi 19/09 Emilie	Concombres feta et olives	Filet de colin d'alaska MSC	Brunoise de légumes	Flamby	Tartelette à la compote et crumble

Lundi 22/09 Automne	Batavia HVE	Nugget plein filet	Haricots beurre bio	Pana cotta au coulis	Glace nesquick
Mardi 23/09 Constant	Toast au beurre de sardine	Saucisses campagnardes locales	Purée de P-de-Terre locales	Fromage IGP	Pomme locale
Jeudi 25/09 Hermann	½ Pomemos et surimi	Sauté de dinde façon basquaise	Riz pilaf	Yaourt hve local	Raisin blanc
Vendredi 26/09 Côme-Damien	Buffet d'entrées	Œufs brouillés	Poêlée de champignons et duo de carottes	Milk drink au chocolat	Fondant à l'orange

Lundi 29/09 Michel	Carottes au maïs	Bœuf bourguignon local	Knepfles alsaciennes	Petit suisse au fruits	Ananas au sirop
Mardi 30/09 Jérôme	Salade verte	Couscous garni (viande locale)		Fromage portion	Compote de pomme
Jeudi 2/10 Léger	Tomates Mimosa	Brocolis à la carbonara		Munster	Framboises
Vendredi 3/10 	P-de-Terre locales vinaigrette	Lentilles bio locales		Fromage blanc bio	Crème pâtissière aux fruits