

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025		SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025 AU 10 OCTOBRE 2025	
Lundi Menu CM	Betteraves rouges Tagliatelles courgettes/Copeaux de jambon Semoule au lait	Lundi Menu CM	Feuilleté fromage Spaghetti bolognaise végétales Riz au lait
Mardi Menu Grand Est	Quiche Lorraine Boulette de viande à la sauce blanche (Fleischknepfle)/Haricots beurre Esprit forêt noire	Mardi Menu Basque	Tartine Basque Poulet basquaise/Riz/courgettes Gateau basque au chocolat sans lactose
Jeudi	Salade de tomate concombre Rôti de dinde/Petits Pois carotte Fromage Fruit de saison	Jeudi	Carottes râpées Sauté de porc/Semoule/Haricots verts Fromage Fruit de saison
Vendredi	Oeufs mimosa/Thon Aiguillettes de Poisson/Poêlée de legumes Petits Suisses aux fruits	Vendredi	Salade pommes noix Galette/œuf/jambon Pain perdu
SEMAINE DU 13 OCTOBRE AU 17 OCTOBRE 2025			
Lundi Menu CM	Salade de pde terre emietté de thon Couscous végétarien Yaourt nature		
Mardi Menu ProvenceAlpes Cote d'Azur	Soupe au Pistou Riz épicé aux légumes, viande hachée Fromage/Crumble Abricots/Flocons d'avoine		
Jeudi	Salade emmental Poulet/frites Fruit		
Vendredi	Rillette Gratin de pâtes /Jambon Flan chocolat		



Ce menu peut être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent.  
**Toutes les préparations mentionnées en rouge sont faites maison, en vert sont des produits locaux ou bio**  
**Menu végétarien**

