

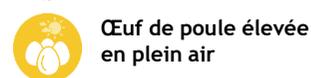
Menus SV

Semaine du 01 au 05 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Poisson pane</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt fruit</p>	<p>Blanquette de dinde</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Cordial de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Tajine Marocain</p> <p>Pois chiche </p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Yaourt</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Carotte râpe aneth</p> <p>Sauce provençale au thon</p> <p>Ratatouille Spaghetti</p> <p>Compote de fruits</p>

Légende :



Menus SV

Semaine du 08 au 12 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
550	490	170	550	550
Cordon bleu volaille	Pate surimi	Pilon de poulet	Boulette Sarrasin courgette, 	Tomates
Coquillette	Omelette fromage	Lentille	poivron tomate	Filet de colin sc crème Citronnée 
Petit pois étuvé	Carotte rondelle	Cordial de légumes	Semoule	Chou-fleur béchamel Riz créole
Tomme blanche	Pdt purée	Mimolette	Yaourt	Compote de fruits
Donut	Fromage blanc brisure oréo	Paris Bert	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles	

Légende :  Décongelé

 Produit de la mer durable

 Appellation d'Origine Protégée

 Issu de l'Agriculture Biologique

 Plat végétarien

 Œuf de poule élevée en plein air



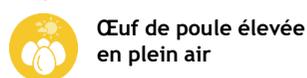
Menus SV

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>pommes de terre lamelles sautées</p> <p>Yaourt</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sce 3 fromages Cantal, emmental, cheddar </p> <p>Brocolis</p> <p>Penne</p> <p>Gaufre Bruxelles</p>	<p>Blanquette de saumon</p> <p>Carotte persillé</p> <p>Purée de PDT</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Feuilleté fromage</p> <p>Poulet pilon sc barbecue</p> <p>Cordiaux légumes</p> <p>Riz créole</p> <p>Gâteau vanille</p>	<p>Beignet poisson blanc</p> <p>Ratatouille</p> <p>Blé sc tomate</p> <p>Carré</p> <p>Cocktail de fruits</p>

Légende :



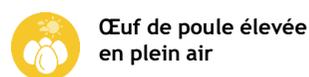
Menus SV

Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poulet Wing sc barbecue	Crêpe emmental	Roti de dinde au jus	Pate surimi	Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé
Petits pois	Saumon émincé sc tomate basilic	Carotte	Riz chili végétal aux haricots rouges 	Courgette basilic 
Patate douce purée	Epinard béchamel	Lentille	Mélange de légumes	Semoule
Gouda	Pate coude	Couloumine	Moelleux pomme figue	Yaourt nature sucre
Beignet chocolat	Fromage blanc oréo	Mille-feuille		Compote pomme fraise

Légende :



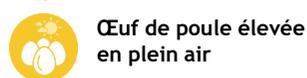
Menus SV

Semaine du 29 septembre au 03 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulettes bœuf volaille sauce poivrade</p> <p>Epinards gratinés PDT vapeur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Muffin</p>	<p>Betterave BIO</p> <p>Beignet poisson</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Carotte rondelle</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Steak hache</p> <p>Frites</p> <p>Haricot vert</p> <p>Edam</p> <p>Pomme au four caramel</p>	<p>Salade verte crouton</p> <p>Œuf dur sauce teriyaki </p> <p>Riz Thai</p> <p>Brocolis</p> <p><i>Crêpe chocolat</i></p>	<p>Hoki PMD </p> <p>Crème moutarde</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt nature sucre</p> <p>Cocktail de fruits</p>

Légende :



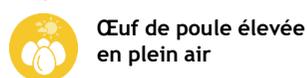
Menus SV

Semaine du 06 Octobre au 10 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf sauce tomate olive origan	Carotte râpé	Blanquette de dinde	Œuf dur mayonnaise	Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé
Brocolis	Poulet pilon rôti	Gratin de PDT	Nuggets de blé 	Chou-fleur béchamel
Purée de PDT	Haricot vert ail	Mélange de légumes	Coquille	Mélange 5 céréales
Camembert	Riz Andalou tomate poivron oignon	Tomme blanche	Cordiale de légumes	Yaourt nature sucre
Yaourt fruit	Compote pomme	Mousse chocolat	Brownies pois chiche cacao	Donut

Légende :



Semaine des saveurs : Régions de FRANCE

Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Auvergne-Rhône-Alpes	Nouvelle-Aquitaine	Hauts-de-France	Ile-de-France	Normandie
<p>Tarte fromage</p> <p>Gratin de pomme de terre et champignons et fromage à tartiflette</p> <p><i>Salade verte</i>  (plat complet)</p> <p>Fromage blanc de campagne aux myrtilles</p>	<p>Manchon de canard confit</p> <p>Purée de PDT</p> <p>Haricot vert</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Salade d'endives aux croûtons et dés de mimolette</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Blé</p> <p>Crème légère aux spéculoos</p>	<p>Croque-monsieur(dinde)</p> <p>Salade verte</p> <p>Frites</p> <p>Brie</p> <p>Tarte au flan pâtissier</p>	<p>Salade normande</p> <p>Filet de limande sauce Dieppoise </p> <p>Confit de carottes bâtonnets</p> <p>Riz</p> <p>Tarte normande</p>



Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air