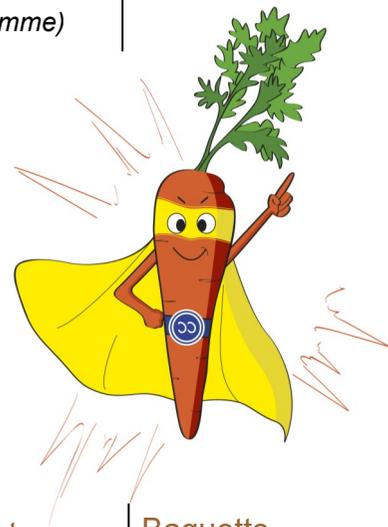


# Menus du 1 au 5 septembre 2025

	Lundi 1	Mardi 2 	Mercredi 3 	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>Déjeuner</b>	Tomates vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 	Boulettes d'agneau sauce tomate	Poulet rôti  
	Poisson meunière et citron  	Tajine de légumes	Tarte aux légumes et aux dés de brebis  	SV: Falafel sauce tomate 	SV : Crumble de merlu  
	Pommes vapeur  	Semoule	Salade verte 	Coquillettes 	Purée de céleri 
	Petit fromage sous cire	Camembert	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges 	Tomme grise	Saint Nectaire 
	Compote de poire	Pêche		Assiette de fruits 	Petit pot de glace

**C'est la rentrée !**  
**A partir de cette semaine, tes parents ont la possibilité de choisir un menu selon tes habitudes alimentaires.**  
**Es-tu prêt(e) à découvrir de nouvelles saveurs ?**

**Bon appétit !**



<b>Gôûter</b>	Barre pâtissière	Pain au lait 	Pain aux céréales 	Moelleux au chocolat	Baguette 
	Pomme	Barre de chocolat	Fromage	Yaourt aromatisé	Beurre
		Lait 	Jus d'orange		Abricot

SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 8 au 12 septembre 2025

## Lundi 8

## Mardi 9

## Mercredi 10

## Jeudi 11

## Vendredi 12

Déjeuner

Melon  
Omelette  
Quinoa  
Ratatouille  
Yaourt fermier à la framboise



Escalope de dinde sauce curcuma  
SV: Curry de pois chiches  
Penne  
Coulommiers  
Raisin



Brandade de poisson  
Salade verte  
Emmental  
Crème dessert chocolat



Concombres vinaigrette  
Chili sin carne  
Riz créole  
Petit fromage double crème  
Compote pomme-cassis



Filet de hoki sauce dieppoise  
Pommes vapeur  
Chou romanesco  
Petit suisse nature sucré  
Nectarine



Comme tu peux le voir sur les menus, chaque composante est identifiée par une couleur et voici ce qu'elles représentent :

- Viandes, poissons et œufs
- Lait et produits laitiers
- Féculents, légumes secs et produits céréaliers
- Légumes et fruits crus (crudités)
- Fruits ou légumes cuits (cuidités)
- Produits sucrés

**Bon appétit !**

Gôter

Pain aux céréales  
Confiture  
Jus de pomme-poire



Croissant  
Yaourt aromatisé

Baguette  
Beurre  
Kiwi



Madeleine  
Banane

Quatre-quarts maison  
Lait



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

# Menus du 15 au 19 septembre 2025

**Lundi 15**



**Mardi 16**

**Mercredi 17**



**Jeudi 18**

**Vendredi 19**

**Déjeuner**

Pastèque



Filet de colin-lieu  
sauce crevette



Salade d'agrumes

Lasagnes à la  
bolognaise



Tomates à la féta



Couscous de légumes



Pommes vapeur  
Haricots verts persillés



Dahl de lentilles



SV: Lasagnes aux épinards  
et au chèvre

Sauté de porc  
sauce champignons



Semoule



Fromage blanc  
fermier nature sucré



Riz parfumé



Salade verte



SV: Filet de saumon  
sauce champignons



Petit fromage ail et fines  
herbes

Bâtonnet de glace

Assiette de fruits  
(Ananas, Kiwi, Poire, Pomme)



Tarte aux pommes



Mimolette

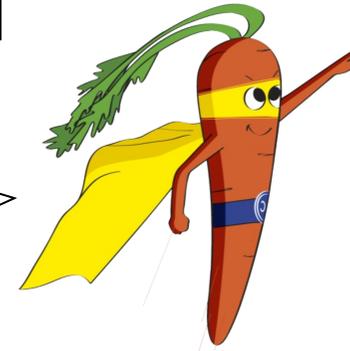
Compote pomme-banane

Carottes braisées

Riz au lait

Au goûter de lundi, je te propose un gâteau maison à la chapelure ! Une recette qui varie des gâteaux maison habituels puisque la farine est remplacée par de la chapelure.

**Bon appétit !**



**Goûter**

Gâteau maison à la  
chapelure  
Jus d'orange



Grande galette pur beurre  
Compote pomme-  
fraise



Baguette  
Beurre  
Lait



Moelleux fourré fraise  
Yaourt aromatisé

Pain aux céréales  
Barre de chocolat  
Poire



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>Déjeuner</b>	Cordon bleu	Concombres vinaigrette	Rôti de bœuf	Carottes râpées vinaigrette	Melon
	SV: Crêpe au fromage	Filet de hoki sauce citronnée	SV : Œufs pochés sauce aurore	Poisson frais sauce crème de Normandie	Spaghetti sauce bolognaise végétale et gruyère râpé
	Purée d'épinards	Riz créole	Boulghour	Pommes vapeur	Eclair à la vanille
	Brie	Chou-fleur persillé	Courgettes au gratin	Yaourt fermier nature sucré	
	Poire	Saint Paulin	Petit fromage moussoux	Pomme	
	Compote pomme-ananas	Raisin			

Jeudi, nous fêtons la journée de la mer ainsi que l'évènement « manger bio et local c'est l'idéal ! ». De quoi proposer de nombreux produits issus de l'agriculture biologique et/ou normands ainsi que du poisson frais.

**Bon appétit !**



<b>Gôter</b>	Gâteau maison au yaourt	Pain aux céréales	Pain au chocolat	Gaufre liégeoise	Baguette
	Jus de pommes	Confiture	Lait	Compote pomme-abricot	Beurre
		Laitage			Yaourt aromatisé

SV : Sans Viande  
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .