



SEMAINE DU 1 au 5 septembre 2025

LUNDI

Pâté croûte
(Origine locale et française)

Surimi

Sauté de veau
(Origine locale et française)
Croque fromage bio

Chou romanesco*

Brie

Melon*
(Origine française)

MARDI

Taboulé bio*

Nuggets de blé

Ratatouilles bio *
(Origine locale)

Saint-nectaire

Raisin bio*
(Origine locale)

JEUDI

Tomates mozzarella *
(Origine locale)

Hachis parmentier
(Origine française)
Parmentier de poisson

Yaourt nature bio

Compote bio
(Origine locale)

VENDREDI

**Salade de haricots
verts bio***

**Filet de merlu au
beurre blanc**

Riz camarguais

**Flan au chocolat
maison et bio**

Pêche bio
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 8 AU 12 septembre 2025

LUNDI

Salade de perles bio

Émincé de volaille

(Origine Française )

Pané tomate mozzarella

Aubergines à la
parmesan bio*

(Origine locale)

Mont cadì

Fraises bio*
(Origine locale)

MARDI

Salade verte bio*
(Origine locale)

Boeuf bourguignon
(Origine locale et française)

Omelette bio

Quinoa bio*

Yaourt aux fruits

Ananas au sirop

JEUDI

Tzatzíki bio*
(Origine locale)

Haricots blancs

Épinards à la crème *

Fromage blanc

**Quatre-quarts maison
et bio**

VENDREDI

Salade de lentilles bio*

Gratin de poisson

Semoule bio

Tomme blanche

Prunes bio*
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande*

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 15 AU 19 septembre 2025

LUNDI

Salade de chou- fleur
cru *

Flageolets

Courgettes bio *
(Origine locale)

Gouda

Donuts

MARDI

Salade de carottes
cuites bio*

Filet de hoki citron

Patates douces bio*

Petit-suisse bio

Pomme bio*
(Origine locale)

JEUDI

Radis beurre *
(Origine locale)

Échine de porc
(Origine française)
Œuf béchamel

Blé bio *

Camembert bio

Abricots au sirop

VENDREDI

Jambon blanc
cornichon
(Origine Française)
Surimi

Cordon bleu
(Origine française)
Feuilleté au fromage

Chou braisé bio*

Chanteneige nature

Ananas frais



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 22 AU 26 septembre 2025

LUNDI

Carottes râpées bio*

Filet de lieu
basquaise

Frites

Tomme blanche

Compote bio
(Origine locale)

Mardi

Repas bio et locale

Salade de pâtes bio
(Corbas)

Poulet rôti
(Origine locale et française)
(Coise)
Boulettes de pois chiche

Butternut *
(Thurins)

Yaourt bio fermier
(Saint - martin- en- haut)

Raisin bio
(Thurins)

JEUDI

Salade verte bio
(Origine locale)

Steak haché bio
(Origine locale et française)
Filet de poisson

Ratatouille bio*
(Origine locale)

Mimolette

Far breton maison et
bio

VENDREDI

Betteraves

Gnocchis maison et
bio à la romaine
avec sa sauce
tomate

Emmental

Banane
(Origine Française)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison