



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâtes à la bolognaise (PC) </p> <p>Chantaillou</p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille </p>		<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Madeleine</p> <p>S/P: Roulade de volaille</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croutons		Tomates	
Lasagnes à la provençale (PC)	Aiguillettes de poulet au curry		Steak haché et ketchup 	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
	Boulghour à la tomate		Coquillettes	Rösti aux légumes
			Pont l'évêque	Chanteneige
Galette bretonne 	<u>Fruit de saison</u>			Banane

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)			Salade laitue	
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons		Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes			Riz 
	Tomme des Pyrénées			Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises 		Tarte aux fruits 	Liégeois chocolat

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise			Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes		Gratin de salsifis	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison		<u>Fromage ovale</u>	
			<u>Flan nappé caramel</u>	Fruit de saison

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MAISON ROUGE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc