



Menus cantine de septembre 2025




















Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

| | | | | |
|---------------------|---|---|---|---|
| Semaine 01 au 05 |  <p>Macédoine Tomates farcies Riz Bio  Compote</p> | <p>Salade des tomates Cordon bleu Ratatouille Flan pâtissier</p> | <p><i>Menu Végétarien</i> Concombres Tourte de pommes de terre Aux lentilles vertes Bio  Crème dessert</p> | <p>Tartare Courgettes/tomates Poisson d'Oléron Brocolis Fraises chantilly</p> |
| Semaine 08 au 12 | <p>Moules Marinières de Boyarville Frites Bio  Poire Bio </p> | <p>Carottes râpées Pâtes  Carbonara Tarte aux poires</p> | <p>Melon Bœuf Bourguignon Hve* Purée de pommes de terre  Yaourt nature</p> | <p><i>Menu Végétarien</i> Radis rose beurre Gâteau de courgettes Au cheddar Glace</p> |
| Semaine 15 au 19 | <p>Betteraves Sauté de Veau Bio  A la tomate Riz Bio  Fromage blanc Bio </p> | <p><i>Menu Végétarien</i> Salade de pâtes  Pesto/feta Poêlée d'aubergines /courgettes Pois Chiches Bio  Muffin</p> | <p>Concombres Rôti de Porc Bio  « Mojhettes » de Vendée Aop Pommes Bio </p> | <p>Rémoulade de Choux Rave Poisson d'Oléron Blésotto au parmesan Tarte au citron</p> |
| Semaine 22 au 26 | <p>Rillettes Poisson Pané Haricots verts Bio  Banane Bio </p> | <p>Melon Sauté de Poulet aux Champignons Gnocchis Compote de pommes Bio </p> | <p>Lasagnes à la Bolognaise Yaourt Local</p> | <p><i>Menu Végétarien</i> Acras sauce Karott Pizzamelette Tomates mozzarella Mousse au Chocolat</p> |

*Conformément à la loi Egalim *Menu
Végétarien*

 : Produits bio

* Hve : certification haute valeur environnementale.

Cuisiné maison

Légumes et fruits frais

Viande d'origine Française

Salade à chaque repas