

Menus restauration du 01/09 au 31/10/2025

<p>LUNDI 1 SEPTEMBRE</p> <p> Betteraves persillées Gratin de raviolis Yaourt aromatisé Glace </p>	<p>LUNDI 8 SEPTEMBRE</p> <p> Carottes rapées Cordon bleu Coquillettes Saint-Morét Compote BIO</p>	<p>LUNDI 15 SEPTEMBRE</p> <p> Taboulé Filet mignon Haricots beurre Croc lait Melon </p>	<p>LUNDI 22 SEPTEMBRE</p> <p> Concombre à la crème Rôti de porc Pâtes BIO Fromage blanc sucré Fruits frais</p>
<p>MARDI 2 SEPTEMBRE</p> <p> Salade verte Hamburger Frites fraîches Yaourt BIO Fruits frais</p>	<p>MARDI 9 SEPTEMBRE</p> <p> Céleri rémoulade Chipolatas Lentilles BIO Yaourt nature sucré Fruits frais</p>	<p>MARDI 16 SEPTEMBRE</p> <p> Radis/beurre Poulet rôti Pommes de terre sautées Laitage BIO Flan caramel</p>	<p>MARDI 23 SEPTEMBRE</p> <p>Friand au fromage Bœuf bourguignon Carottes Petit louis Pastèque</p>
<p>MERCREDI 3 SEPTEMBRE</p> <p> Piémontaise Rôti de dinde Haricots verts Laitage BIO Liégeois</p>	<p>MERCREDI 10 SEPTEMBRE</p> <p>Pdt/thon/tomate Quiche lorraine Salade verte Camembert Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 17 SEPTEMBRE</p> <p>Crudités Steak haché frais Pâtes Yaourt Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 24 SEPTEMBRE</p> <p>Asperges Gratin de raviolis Yaourt aromatisé Smoothie</p>
<p>JEUDI 4 SEPTEMBRE</p> <p>Tomate vinaigrette Sauté de veau Courgettes provençale Yaourt à boire Chouquette</p>	<p>JEUDI 11 SEPTEMBRE</p> <p>Concombre/maïs/haricots Lasagne de légumes Fromage blanc sucré Mousse au chocolat maison</p>	<p>JEUDI 18 SEPTEMBRE</p> <p>MENU ORIENTAL</p>	<p>JEUDI 25 SEPTEMBRE <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade composée Chausson VEGGIE Blé Petit suisse BIO Gâteau d'anniversaire</p>
<p>VENDREDI 5 SEPTEMBRE</p> <p>Surimi Duo de poissons Riz/légumes Buche de chèvre Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 12 SEPTEMBRE</p> <p>Pâté en croûte Poisson pané/citron Epinards haché à la crème Tartare Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 19 SEPTEMBRE</p> <p>Charcuterie Quenelle de brochet Printanière de légumes Vache qui rit Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 26 SEPTEMBRE</p> <p>Champignons à la grec Lasagnes de saumon Brie Glace</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 01/09 au 31/10/2025

 <p>LUNDI 29 SEPTEMBRE</p> <p>Potage d'automne Cordon bleu de dinde Petit pois carottes Babybel BIO Gaufre sucrée</p>	<p>LUNDI 6 OCTOBRE</p> <p>Piémontaise Rosbeef à l'échalotte Pêlée de légumes Yaourt nature sucré Fruits frais</p>	<p>LUNDI 13 OCTOBRE</p>	<p>LUNDI 20 OCTOBRE</p> <p>Concombre vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Yaourt brassé Fruits frais</p>
<p>MARDI 30 SEPTEMBRE</p> <p>Mâche Filet de poulet Tortis de couleurs Yaourt à la vanille Fruits frais</p>	<p>MARDI 7 OCTOBRE</p> <p>Céleri rémoulade Jambon façon chablisienne Pâtes locales Crème dessert</p>	<p>MARDI 14 OCTOBRE</p>	<p>MARDI 21 OCTOBRE</p> <p>Betteraves persillées Sauté de porc Printanière de légumes Chavroux Mille feuilles</p>
<p>MERCREDI 1 OCTOBRE</p> <p>Pamplemousse sucré Paupiette de veau Riz Laitage Flan caramel</p>	 <p>MERCREDI 8 OCTOBRE</p> <p>Salade verte Nuggets de blé Pâtes BIO Fromage Compote BIO</p>	<p>MERCREDI 15 OCTOBRE</p>	<p>MERCREDI 22 OCTOBRE</p> <p>Carottes râpées Poulet curry Pommes de terre rissolées Yaourt nature sucré Fruits frais</p>
<p>JEUDI 2 OCTOBRE</p> <p>Salade de quinoa Emincé de bœuf Haricots verts persillées Yaourt de Chichery Salade de fruits frais</p>	<p>JEUDI 9 OCTOBRE</p> <p>Tomate vinaigrette Aiguillettes de poulet Pdt/choux fleurs Yaourt à boire Muffin caramel/chocolat</p>	<p>JEUDI 16 OCTOBRE</p>	 <p>JEUDI 23 OCTOBRE</p> <p>Salade de tomates Steak hâché Pâtes BIO Edam Liégeois</p>
<p>VENDREDI 3 OCTOBRE</p> <p>Surimi/mayonnaise Tagliatelles aux deux poissons Kiri Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 10 OCTOBRE</p> <p>Oeufs mayonnaise Cube de poisson Riz/légumes Carré frais Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 17 OCTOBRE</p>	<p>VENDREDI 24 OCTOBRE</p> <p>Rillettes de poulet Cube de poisson Riz/légumes Yaourt aromatisé Fruits frais</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 01/09 au 31/10/2025

	LUNDI 27 OCTOBRE
	Taboulé
	Filet mignon
	Duo de haricots 
	Yaourt BIO
	Fruits frais
	MARDI 28 OCTOBRE
	Salade verte
	Hachis parmentier 
	Camembert
	Smoothie 
	MERCREDI 29 OCTOBRE
	Crudités
	Escalope viennoise 
	Légumes
	Yaourt de Chichery
	Fruits frais
	JEUDI 30 OCTOBRE
	Concombre/tomate
	Croc au fromage 
	Blé parfumé 
	Fromage
	Chouquette
	 VENDREDI 31 OCTOBRE
	Pâté en croûte
	Colin au boursin 
	Riz
	Laitage
	Fruits frais 



Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaitent, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue