

Menus Septembre 2025

lundi 1

Salade de lentilles 
Spaghetti Napolitaine 
 + rapé 
 aux petits légumes
Melon  

lundi 8

Concombres 
 Sauté de bœuf *normand aux épices*
Blé 
 Entremet chocolat au lait bio 

lundi 15

Carottes 
Sauté de porc 
Lentilles 
 fruit au sirop

lundi 22

Taboulé Tomate 
 Quiche au thon
Salade verte 
 Saint Paulin
Fruit n°5  

lundi 29

Salade verte 
 Blanquette de poisson
Riz 
Camembert  
 Kiwi

mardi 2

Betteraves 
 Jambon *poêlée sauce au cidre*
Riz/Courgettes 
Yaourt Bio 

mardi 9

Pâté de campagne de la trappe
Gratin pommes de terre 
 à la tomme de bray 
Pastèque  

mardi 16

Tomates 
Riz 
 façon cantonnais (œuf)
Camembert  
Fruit n°3  

mardi 23

Concombres 
Polpette veau
 Petits pois carottes
 Glace

mardi 30

Céleri rémoulade 
 Nuggets de poulet
Pâtes + rapé
 Compote

jeudi 4

Salade verte à l'emmental 
 Poêlée de légumes aux pois
 chiches
 Crozet
 Gâteau yaourt

jeudi 11

Poisson à la crème 
Tortis 
 Petit suisse
 Fruit n°2

jeudi 18

Crudités (*concombre maïs*) 
 Poulet bouillon au curry
Quinoa et semoule 
Bo érou  
Fruit n°4  

jeudi 25

Melon  
Légumes au cumin 
Blé à la chair 
Yaourt Bio  



aide de l'union européenne
à destination des écoles

vendredi 5

Coleslaw
 Hachis (bœuf normand)
Tex mex
 (*haricot rouge pommes de terre*)
 Tomme Blanche
Fruit n°1  

vendredi 12

Salade verte 
Chipolata 
 Flageolet
 Gâteau à la poire

vendredi 19

Pastèque  
 Rôti de bœuf (*normand*)
carottes/Coquillettes 
Yaourt aux fruits rouges
fermier

vendredi 26

Poêlée fermière
 (PDT, poulet, légumes, Haricot vert)
 Entremet (lait bio) 
 Banane

La viande servie est née, élevée, et
abattue en France