

SEPTEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 1 au 5 Septembre 2025	Melon Jambon blanc Pâtes Kiri Glacé	Salade de pois chiches Rôti de bœuf Haricots verts bio  Camembert Banane	Concombre à la crème Tomates farcies Riz pilaf Petit suisse Compote	MENU VEGETARIEN Macédoine Pizza aux fromages Salade Yaourts bio des Charentes  Nectarine	Carottes râpées Poisson du jour Epinards hachés Emmental bio  Flan pâtissier
Semaine du 8 au 12 Septembre 2025	Salade de tomates mozzarella Tajine d'agneau Semoule Babybel Glacé	MENU VEGETARIEN Salade de riz œufs durs bio  Epinards hachés Tomme des pyrénées Pêche	Melon Escalope de dinde Courgettes St nectaire Clafoutis aux abricots	Taboulé Poulet bio  Brocolis Brie Raisins	Salade verte composée Moules marinières Pommes rosties Fromage blanc bio  Crumble aux pommes
Semaine du 15 au 19 Septembre 2025	MENU VEGETARIEN Œufs durs mayonnaise Chili sans viande Riz pilaf Emmental bio  Prunes	Tomate cœurs de palmiers Rôti de veau bio  Salsifis persillés Tartare Riz au lait	Sardines au beurre Colombo de porc bio  Pdt vapeur Comté Oranges	Feuilleté au fromage Sauté de lapin Carottes vichy St mûret Pomme de Garat	Concombre à la crème Poisson du jour Choux fleurs Yaourts bio des Charentes  Gâteau aux noix
Semaine du 22 au 26 Septembre 2025	Tomates fêta Chipolatas Lentilles bio  St nectaire Flan caramel	Salade haricots rouges Boeuf bourgignon  Carottes Fromage blanc bio  Raisins	Choux fleurs vinaigrette Pâtes bolognaise Salade Vache qui rit Prunes	MENU VEGETARIEN Radis au beurre Œufs durs Ratatouille Petits filous Gâteau haricots	Salade de quinoa Cassolette de poisson Epinards hachés Bûche du pilat Banane
*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. Vert = Bio et Local  Rouge = Maison					

OCTOBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 29 au 3 Octobre 2025	Coleslaw Riz cantonnais Salade Fromage portion Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Aiguillette de poulet coco Brocolis Edam Pain d'épices maison	MENU VEGETARIEN Macédoine Gratin dauphinois Salade Cantal Banane	Pastèque Gigot d'agneau Pois cassés bio  Camembert Compote	Taboulé Poisson du jour Haricots verts Yaourts bio des Charentes  Kiwi
Semaine du 6 au 10 Octobre 2025	Melon Cuisse de dinde Petits pois Bûche de chèvre Moelleux aux pommes	MENU VEGETARIEN Salade de lentilles  Lasagnes de légumes Salade Carré frais Pomme de Garat	Carottes rapées Cotelette de veau Pommes de terre grenailles Fromage portion Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Joue de bœuf bio  Poêlée de légumes Coulommiers Riz au lait	Piémontaise Poisson de jour Choux fleurs Petits filous Kiwi
Semaine du 13 au 17 Octobre 2025	Maquereaux Rôti de porc bio  Choux de Bruxelles Tomme blanche Ananas	MENU VEGETARIEN Chou blanc raisin sec Tajine de légumes Semoule Cantal Fruits au sirop	Salade Avocats tomates Haut de cuisse de poulet Purée maison Six de savoie Compote	Betteraves aux pommes Poulet bio  Carottes vichy Yaourts bio des Charentes  Pomme de Garat	Soupe de potimarron Brandade  Salade verte Mimolette Donuts d'Halloween
*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. Vert = Bio et Local  Rouge = Maison					