

LE JOUR DU 

Du 1er au 5 Septembre 2025

Menu de rentrée

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
	Concombre 	Tomate mozzarella	Cocktail de rentrée : Limonade et sirop fraise Melon charentais	
 Filet de limande meunière	Riz à l'indienne 	 Omelette	 Rôti de boeuf sauce orientale Galette végétarienne à l'espagnole	 Filet de lieu noir sauce sêtoise
 Spirale & emmental râpé Carottes saveur soleil  		 Petit pois lyonnaise	Pommes campagnardes & ketchup	 Blé Haricots verts colombo 
Camembert	Yaourt nature  & topping fraise			Edam
Fruit		Brownie 	Crème dessert à la pomme 	Fruit
GOUTER				
Sablé de retz	Fourrandise fraise	 Baguette et confiture d'abricots	Baguette 	Cake vanille 
Fromage frais sucré	Lait équitable 	Lait équitable 	Fraidou	Yaout nature & sucre
Compote pomme pêche	Fruit	Fruit	Jus d'orange	Jus de pommes

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	 Pêche responsable
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette



Menu

Du 8 au 12 Septembre 2025



LE JOUR DU 

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
Pastèque		Salade verte 		
 Sauté de dinde sauce bobotie		 Escalope de porc sauce lyonnaise	Rôti de veau sauce crème	 Hoki pané
 Pavé de merlu huile d'olive citron	 Macaronis à la mexicaine 	 Colin poêlée	Boulettes au pistou sauce echalotes	
  Lentilles		Purée de carottes et patate douce	  Courgettes braisées	Riz créole et ratatouille
Yaourt sur lit de fruits des Bas Vignon 	Brie 		 Fromage frais aux fruits	Pont l'Evêque 
	Fruit 	Crème dessert vanille	Cake citron 	Fruit
GOUTER				
 Cake aux pépites de chocolat	Baguette & confiture fraise 	Sablé de retz	Baguette 	Fourrandise chocolat
Lait	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Lait 
Fruit	Jus de pommes	Fruit	Jus de raisin	Compote de pomme

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	 Pêche responsable
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette

lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
 Mélange de crudité & dés de mimolette		Melon jaune	 Concombre et dés de brebis	
 Sauté de bœuf sauce basquaise	Poulet rôti 	Haché de veau sauce navarin		 Filet de cabillaud sauce lombarde
 Colin gratiné fromage	Galette pois chiches poivrons cumin	Pané mozzarella	Cappelletti tomate basilic & fromage râpé	
 Haricots verts	 Carottes braisées Riz créole 	Pommes campagnardes		 Petit pois saveur jardin Semoule 
	Petit moulé nature	 Yaourt brassé banane		Cantal 
 Cake mangue	Fruit		 Purée de pommes cannelle 	Fruit 
GOUTER 				
Baguette 	Crêpe moelleuse sucré	Cake au miel 	Sablé de retz	Baguette & pâte à tartiner 
Fromage fondu Président	Yaout nature sucré	Lait 	Yaourt aromatisé	Lait 
Fruit	Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote pomme banane

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	 Pêche responsable
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette



LE JOUR DU

Menu

Du 22 au 26 Septembre 2025



lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
Mâche et betterave		Carottes		Tomate et dés d'emmental
Semoule façon couscous	Filet de limande meunière	Bolognaise de bœuf	Rôti de veau sauce olives	Filet de hoki sauce rougail
	Mélange de légumes et haricots plats Riz créole	Gnoicchetti & base lentille	Bouchée de blé & sauce enrobante échalote	
Yaourt fraise de la ferme de Sigy	Saint nectaire		Tomme blanche	
	Fruit	Liégeois chocolat		Moëlleux aux pêches
GOUTER				
Baguette	Baguette et pâte à tartiner	Cookie cacao	Baguette & confiture abricot	Cake au chocolat
Fraidou	Lait	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Lait
Jus de pomme	Coupelle compote de pommes	Fruit	Jus d'oranges	Fruit

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



LE JOUR DU

Du 29 Septembre au 3 Octobre 2025

Menu plaisir des enfants

lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
	Œufs durs mayonnaise	Chou rouge	Carottes & dés d'emmental	
Saucisse fumée porc	Pizza aux fromages	Pavé de merlu huile parfumée citron	Rôti de bœuf sauce dijonnaise	Calamars à la romaine & ketchup
Stick végétarien			Boulettes lentilles tomates echalotes	
Purée de pommes de terre	Salade verte	Petits pois à la lyonnaise	Haricots beurres à la tomate	Macaronis demi complètes & emmental râpé
Fourme d'ambert				Yaourt brassé banane
Fruit	Purée de pommes framboises	Semoule au lait à la vanille	Cake à la fraise	Fruit
GOUTER				
Fourrandise chocolat	Madeleine	Baguette & beurre	Baguette &confiture fraise	Quatre quart nature
Lait	Fromage frais aux fruits	Lait	Fraidou	Yaourt nature sucré
Compote pomme fraise	Fruit	Fruit	Jus de pomme	Sirop de grenadine

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication graphique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu

Du 6 au 10 Octobre 2025



lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
 Pomelos et sucre	 Potage Dubarry emmental râpé	 Rillettes de thon	 Chou blanc & dés de mimolette	
 Jambon blanc	 Tarte butternut comté	Cordon bleu	 Rôti de bœuf sauce crème champignons	 Filet de limande meunière
Emincé de pois sauce franchard		Pané mozzarella	 Omelette nature	
 Curvi rigati & emmental râpé	 Salade verte	Mélange d'automne Blé	 Poêlée de légumes	Pommes campagnardes & ketchup
		 Yaourt entier vanille		 Pont l'Evêque
Fruit	 Cake à la purée de coing		 Flan pâtissier (entremet de Paris)	 Fruit
GOUTER				
Moelleux au citron	 Baguette	Mini roulé fraise	 Cake vanille	 Baguette & confiture de fraise
Fromage frais nature sucré	Petit moulé nature	Lait	Fromage frais aux fruits	Lait
Fruit	Fruit	Fruit	Jus d'orange	Compote pomme banane

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu

Du 13 au 17 Octobre 025



lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
	Radis râpé	Endives aux pommes + des d'emmental	Potage potimarron & croutons	Salade coleslaw
Riz pilaf bœuf tomate	Sauté de bœuf sauce hongroise	Chicken wings	Gateau d'œuf sauce tomate basilic	Filet de lieu noir sauce aurore
Riz pilaf et pané de mozzarella	Pavé de merlu huile parfumée gingembre	Bouchées azukis sauce echalotes		
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées	Gnoccheti & emmental râpé	Epinards béchamel Blé
Fromage blanc & topping chocolat				Emmental
Poire	Flan nappé caramel	Clafoutis poire	Fruit	
GOUTER				
Cake aux pépites de chocolat	Cookie cacao	Sablé de Retz	Baguette & confiture abricot	Baguette & confiture fraise
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt nature sucré	Fromage frais aux fruits	Lait
Compote pomme fraises	Fruit	Fruit	Jus d'oranges L	Fruit

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette

Du 20 au 24 Octobre 025

LE JOUR DU 

Vacances scolaires

LE JOUR DU 

lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
	Salade verte 	Carrousel de crudités (céléri, concombre, carottes, base assasiosnnement miel & colombo)	Potage 3 légumes pois cassés et emmental râpé 	 Chou rouge râpé 
 Filet de cabillaud sauce sétoise	Tortellonis pomodoro mozzarella sauce tomate & emmental râpé 	 Sauté de dinde sauce basilic	Rôti de veau sauce basquaise	Omelette nature 
		Croq veggie tomate	 Steak de colin sauce lombarde	
Hariots verts à l'ail 		Purée de chou-fleur pomme de terre	 Carottes braisées Lentilles cuisinées  	Mélange de légumes et haricots plats Pommes rissolées
Cantal 		  Yaourt fraise de la ferme de Sigy		
Cake praline rose 	Fruit 		Fruit de saison	Crème au chocolat 
GOUTER 				
Sablé nappés chocolat	Baguette 	Quatre quart au chocolat 	Galette st michel	 Baguette & confiture de fraise
Fromage frais aromatisé	Fraidou	Lait	Yaourt nature sucré	Fromage frais nature sucré
Fruit	Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Fruit

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	 Pêche responsable
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication graphique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette

Vacances scolaires

LE JOUR DU 

lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
 Mélange de crudité	Mâche et betterave et dés de mimolette	  Potage parmentier et emmental râpé	Carottes râpées & cube d'emmental 	
 Pavé de merlu huile parfumé gingembre	 Sauté de bœuf sauce dijonnaise	 Omelette	  Riz jambalaya	 Filet de hoki sauce crème
 Spirale et emmental râpé	 Epinards à la crème	Mélange de légumes et haricots plats		Semoule 
 Fromage frais aux fruits				Saint nectaire 
	Cake pépites chocolat	Fruit de saison	Purée de pommes myrtilles 	Fruit de saison
GOUTER				
Madeleines longues	Baguette 	 Baguette et beurre	Mini roulé fraise	Cake à l'orange 
Lait 	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé	Lait 	Yaourt nature sucré
Compote pomme ananas	Fruit	Jus d'oranges	Fruit	Jus de pomme

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	 Pêche responsable
 Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette



Menu

Du 3 au 7 Novembre 2025

LE JOUR DU



lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
	Potage Dubarry et emmental râpé	Carottes râpées	Chou blanc	
Sauté de porc sauce normande	Colin poelé et citron		Rôti de boeuf et sauce hongroise	Hoki pané
Galette basquaise		Dahl de pois cassés et riz pilaf	Omelette nature	
Flageolet à l'ail Haricots verts ciboulette	Purée de pommes de terre carottes		Pommes campagnardes	Blé aux petit légumes Epinards branches bécahme
Cantal		Fromage frais aux fruits		Fromage fondu Président
Cake à la poire	Fruit de saison		Crème onctueuse coulis rhubarbe	Fruit de saison
GOUTER				
Cake au chocolat	Baguette et beurre	Sablé de retz	Baguette	Madeleine
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Lait	Petit moulé nature	Lait
Fruit	Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



VILLENEUVE
SAINT-GEORGES

LE JOUR DU

Menu

Du 10 au 14 Novembre 2025



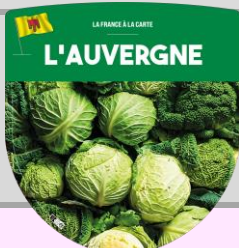
LE JOUR DU

lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
			Salade verte	Crêpe au fromage
 Riz haricot rouge petit pois		Steak haché	 Filet de limande meunière	Croq' veggie tomate
		Galette italienne		
		Lentilles braisées Carottes saveur colombo	Coquillettes semi complètes	Ratatouille
 Yaourt fraise de la ferme de Sigy		Pont l'Evêque		
Beignet pommes		Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison
GOUTER				
Baguette et pâte à tartiner		Cak vanille	Baguette + miel	Madeleine
Lait		Lait	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature sucré
Fruit		Compote pomme banane	Fruit	Jus de raisins

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette

Menu Auvergne

LE JOUR DU 

lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Endives et dés de mimolette	 Saucisse de volaille 		 Carottes râpées 	 Potage au potimaron et emmental râpé 
 Colin mariné thym et citron	Quenelles de brochet sauce au Cantal	 Risoni africaine végé 	Rôti de veau sauce blanquette	 Pavé de merlu huile parfumée citron
Boulgour et jus de légumes  Haricot vert à l'ail 	Légumes potée (chou vert, poireaux, navets, pomme de terre, carottes)		Omelette nature 	Riz pilaf Mélange légumes haricots plats
	Saint Nectaire 	Yaourt entier vanille 		
 Purée de pomme 	Flognarde aux pommes 	Fruit de saison 	Gélifié chocolat	Fruit de saison
GOUTER				
 Baguette	 Baguette et pâte à tartiner	Fourrandise chocolat	Mini roulé fraise	Cake citron 
Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Lait 	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé
Fruit	Jus d'oranges	Compote de pommes ananas	Fruit	Sirop de grenadine

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	Pêche responsable 
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette



Menu

Du 24 au 28 Noevmbre 2025



lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
	Potage pommes de terre chou vert et emmental râpé	 Chou rouge râpées 		
Nuggets de volaille	 Sauté de bœuf sauce marengo	Boulettes d'agneau sauce orientale		 Filet de saumon sauce nantua
Nuggets de blé	 Colin napolitain	Bouchées de soja tomate basilic	Pizza au fromage Salade verte 	
 Potiron béchamel	Riz créole	Légumes couscous Semoule 		 Blé Chou-vert/carotte braisés
 Yaourt fraise de la ferme de Sigy 			Fromage blanc et topping chocolat 	Saint Paulin
Cake cacao noisette 	Fruit de saison 	Liégeois vanille	Banane	Purée de pommes épices 
GOUTER				
Sablé de retz	Fourrandise fraise	 Baguette & Beurre	Baguette 	Cake vanille maison 
Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Lait 	Fraidou	Lait 
Fruit	Compote pomme pêche	Fruit	Jus d'orange	Sirop de grenadine

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	 Pêche responsable
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette