



MENUS DU MOIS - SEPTEMBRE 2025

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 36 du 01 au 05/09	Melon Lasagnes bolognaises Mousse chocolat au lait	Taboulé Nugget's de blé Haricots verts Crème dessert caramel	Jambon grill sauce Dijonnaise Riz Mimolette Gâteau au chocolat/courgettes	Oeufs mayonnaise Gratin de pâtes ratatouille/fromage Compote de pommes
SEMAINE 37 du 08 au 12/09	Marengo de volaille Petits pois Galette St Michel Yaourt aromatisé	Saucisson ail Paupiette de veau sauce charcutière Haricots beurre Petit suisse aux fruits	Céleri rémoulade Jambon blanc froid Macaronis au fromage Ile flottante crème anglaise	Rillettes Dos de colin à la crème de curry Purée de carottes Fruit frais
SEMAINE 38 du 15 au 19/09	Oeufs mayonnaise Cordon bleu de volaille Purée de pommes de terre Yaourt fruit mixé fraise	Salade chef (tomates maïs fromage salade) Raviolinis ratatouille Brie	Merguez sauce barbecue Haricots verts Saint Paulin Beignet fourré	Crêpe au fromage Oeufs durs Florentine Purée d'épinards et pommes de terre Fruit frais
SEMAINE 39 du 22 au 26/09	Cervelas nature Fricassée de volaille thym citron Haricots beurre Camembert	Concombres nature Saucisse de Toulouse Frites au four Fruit frais	Carottes râpées Aiguillettes de blé panées Ratatouille Petit suisse sucré	Tomates Langue de boeuf sauce madère Pâtes Cake pépites de chocolat

LÉGENDE :

- Recette végétarienne
- Recette contenant du porc (ingrédient substitué pour les enfants ne mangeant pas de porc ou de viande)
- Agriculture biologique



MENUS DU MOIS - OCTOBRE 2025

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 40 du 29/09 au 03/10	Salade de pommes de terre au pesto Palette à la diable ● Lentilles cuisinées Vache qui rit	Oeufs mayonnaise Boulettes de boeuf stroganoff Haricots verts Fromage frais nature + sucre ●	Pâté de campagne nature ● Poulet rôti Riz Dessert lacté vanille	Croustillant fromager ● Purée de pommes de terre Tomme noire Gâteau aux pommes
SEMAINE 41 du 06 au 10/10	Pilons de poulet basquaise Ratatouille ● Brie pointe ● Crème dessert chocolat ●	Carottes râpées Lamelle kebab méditerranéenne Pommes rissolées Fruit frais	Roti de porc aux oignons ● Semoule Carré président Eclair vanille	Bâtonnet de surimi mayonnaise Curry de poisson à l'indienne Pâtes Fruit frais
SEMAINE 42 du 13 au 17/10	Macédoine mayonnaise Filet de poulet basquaise Frites au four Yaourt velouté aux fruits	Salade verte croutons et fromage Pavé de poisson blanc à la crème Choux fleurs persillés Rondelé Ail et Fines Herbes	Velouté de légumes ● Saucisse sauce rougail ● Riz ● Fruit frais ●	Cervelas nature ● Paupiette de veau forestière Ratatouille ● Cake Saveur Fraise

SEMAINE 43 + 44
du 20/10 au 31/10



C'est les vacances !!!



LÉGENDE :

- Recette végétarienne
- Recette contenant du porc (ingrédient substitué pour les enfants ne mangeant pas de porc ou de viande)
- Agriculture biologique



MENUS DU MOIS - NOVEMBRE 2025

ECOLE DU BOURG

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 45 du 03 au 07/11	Cordon bleu de volaille Petits pois Rondelé Ail et Fines Herbes Ananas au sirop	Velouté de légumes ● Poulet rôti au jus Frites au four Mousse chocolat au lait	Carottes râpées Chipolata grillées au jus ● Purée Compote de pommes	Salade chef (tomates maïs fromage salade) Pavé de poisson blanc dieppoise Riz Eclair au chocolat
SEMAINE 46 du 10 au 14/11				
SEMAINE 47 du 17 au 21/11				
SEMAINE 48 du 24 au 28/11				

PROCHAINEMENT

LÉGENDE :

- Recette végétarienne
- Recette contenant du porc (ingrédient substitué pour les enfants ne mangeant pas de porc ou de viande)
- Agriculture biologique