Menu de Septembre

WISSOUS

LUNDI 1 SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE	MERCREDI 3 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
VÉGÉ ! Menu de rentrée par les élémentaires de La Fontaine Concombre vinaigrette Pizza au fromage Crêpe au chocolat noisette	Melon et mozzarella Wings de poulet Frites Compote pomme abricot bio	Bolognaise de bœuf Spaghetti Yaourt vanille Fruit de saison	Tomates vinaigrette balsamique Sauté de veau LR sauce moutarde Haricots verts bio et pommes de terre ail et persil Glace	Merlu sauce curry Riz Camembert Fruit de saison
LUNDI 8 SEPTEMBRE	**MARDI 9 SEPTEMBRE**	**MERCREDI 10 SEPTEMBRE**	**JEUDI 11 SEPTEMBRE**	**VENDREDI 12 SEPTEMBRE**
Colin huile d'olive et citron Blé et julienne de légumes Emmental Fruit de saison	Couscous (boulettes et merguez) Semoule et légumes couscous Fruit de saison	Pastèque Carbonara de dinde Penne Fromage blanc nature et sucre	VÉGÉ ! Salade iceberg et bûche de lait mélangé Omelette Epinards à la crème Clafoutis à la poire	Coleslaw et dés de mimolette Bœuf sauce thaï Courgettes ail et persil Riz au lait
LUNDI 15 SEPTEMBRE	**MARDI 16 SEPTEMBRE**	**MERCREDI 17 SEPTEMBRE**	**JEUDI 18 SEPTEMBRE**	**VENDREDI 19 SEPTEMBRE**
Cordon bleu Ratatouille et coquillettes Fripon Fruit de saison	VÉGÉ ! Concombre et féta Chili sin carne Riz Fruit de saison	Sauté de veau LR marengo Pommes de terre ail et persil et brocolis Edam Fruit de saison	Melon Poisson meunière Carottes à la crème Moelleux au chocolat	Tomates vinaigrette Saucisse de francfort Frites Liégeois vanille
LUNDI 22 SEPTEMBRE	**MARDI 23 SEPTEMBRE**	**MERCREDI 24 SEPTEMBRE**	**JEUDI 25 SEPTEMBRE**	**VENDREDI 26 SEPTEMBRE**
VÉGÉ ! Mac and cheese Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Porc sauce mexicaine Haricots beurre Mimolette Beignet au chocolat	Salade iceberg vinaigrette Merlu sauce oseille Blé Coulommiers Fruit de saison	Carottes vinaigrette et dés d'emmental Emincé de bœuf au jus Pommes de terre et ratatouille Riz au lait maison	UNE VISITE À PARIS AVEC GIGI Croque monsieur Salade verte vinaigrette Brie Flan Parisien

Produits Bio
Pêche durable
Label Rouge
Fait maison
Repas Végétarien
Porc

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché,tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques

Composante rep as	Recette	'Information incomplète	"Sans allergène	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	MAC AND CHEESE CHEDDAR	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	SUCRE KG	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	YAOURT BRASSE NATURE BIO POCHE	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
MARDI 23 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	PORC SCE MEXICAINE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Garniture	HARICOT BEURRE	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	MIMOLETTE BIO	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	BEIGNET AU CHOCOLAT	☐	×	×	×	×	✓	✓	✓	×	×	×	✓	×	×	✓	×
MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	✓
Plat	MERLU SCE OSEILLE	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	✓	×	×	×
Garniture	BLE BIO	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	COULOMMIERS BIO 350G	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	POIRE BIO	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	CAROTTES BIO VINAIGRETTE + EMMENTAL	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	✓	×	×	×	×	✓
Plat	EMINCE DE BOEUF BIO AU JUS	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Garniture	PDT LAMELLE	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
	Ratatouille	☐	✓	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	RIZ AU LAIT MAISON	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	Croque monsieur	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Garniture	SALADE MELANGEE VINAIGRETTE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	✓
F roma ge	BRIE NEUTRE 3KG	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	FLAN PARISIEN	☐	×	×	×	×	✓	✓	✓	×	×	×	✓	×	✓	×	×

Commentaire :

Composante rep as	Recette	'Information incomplète	"Sans allergène	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	CORDON BLEU FRAIS	☐	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Garniture	RATATOUILLE + COQUILLETTES BIO	☐	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
F roma ge	FR IP ON	☐	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Dessert	RAISIN BIO	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
MARDI 16 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	Concombres Bio fêta	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓
Plat	CHILI SIN CARNE	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Garniture	RIZ BIO	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Dessert	PASTEQUE BIO DESSERT	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
MERCREDI 17 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	SAUTE DE VEAU LR MARENGO	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Garniture	BROCOLIS BIO	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	PDT LAMELLE	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
F roma ge	EDAM BIO A LA COUPE	☐	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Dessert	Pomme golden BIO	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	MELON BIO ENTREE	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Plat	Poisson meunière	☐	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗
Garniture	CAROTTES BIO A LA CREME	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Dessert	MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗
VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	TOMATES BIO VINAIGRETTE	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓
Plat	SAUCISSE DE FRANCFORT	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Garniture	FRITES	☐	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓
	KETCHUP FLACON SUPPLEMENT	☐	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Dessert	LIEGEOIS VANILLE	☐	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗

Composante rep as	Recette	'Information incomplète	"Sans allergène	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
LUNDI 8 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	COLIN HUILE D OLIVE/CITRON	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	✓	×	×	×
Garniture	BLE BIO	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
	JULIENNE DE LEGUMES BIO	☐	✓	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	EMMENTAL BIO A LA COUPE	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	MELON BIO DESSERT	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
MARDI 9 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	COUSCOUS BOULETTES MERGUEZ	☐	✓	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	✓	×
Garniture	LEGUMES COUSCOUS + SEMOULE BIO	☐	✓	×	×	✓	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	✓
Dessert	PECHE BIO	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
MERCREDI 10 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	PASTEQUE BIO ENTREE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Plat	CARBONARA DE DINDE	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	✓	×	×	×	✓
Garniture	PENNE	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	FROMAGE BLANC BATTU 5KG	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
	SUCRE KG	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
JEUDI 11 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	✓
Plat	OMELETTE NATURE	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	✓	×	×	×	×
Garniture	EPINARDS BIO SCE CREME	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	BUCHE CHEVRE DES SUPPLEMENT	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	CLAFOUTIS AUX POIRES	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	✓	×	×	×	×
VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	COLESLAW BIO	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	✓
Plat	BOEUF BIO SCE THAI	☐	✓	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	✓	×
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	MIMOLETTE DES SUPPLEMENT	☐	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	RIZ AU LAIT BOITE	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×

Bilan allergènes du lundi 1 septembre 2025 au vendredi 26 septembre 2025

Composante rep as	Recette	'Information incomplète	''Sans allergène	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
LUNDI 1 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	✓
Plat	Pizza au fromage	☐	×	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	CREPE SUCREE	☐	×	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	✓	×	×	×	×
	Sauce chocolat noisette	☐	×	✓	×	×	✓	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
MARDI 2 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	MELON BIO MOZZA	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Plat	Manchon de poulet BBQ	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Garniture	FRITES	☐	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	✓
Dessert	COMPOTE POMME ABRICOT BIO	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
MERCREDI 3 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	BOLOGNAISE DE BOEUF	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Garniture	SPAGHETTI BIO	☐	✓	×	×	×	×	✓	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	Yaourt aromatisé Bio VANILLE	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	POMME BIO	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
JEUDI 4 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Entrée	TOMATES BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	✓
Plat	SAUTE DE VEAU LR SCE MOUTARDE	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	✓	×	×	×	×	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO BTE	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
	PDT RONDES	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	POT DE GLACE VANILLE/FRAISE	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																	
Plat	MERLU SCE CURRY	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	✓	×	✓	×	×	×
Garniture	RIZ BIO	☐	✓	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
F roma ge	CAMEMBERT BIO A LA COUPE	☐	×	×	×	×	×	×	✓	×	×	×	×	×	×	×	×
Dessert	Prune bio	☐	✓	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×