



MENU SEPTEMBRE 2025

Ecole les BAUMIERES

Menu réalisé par notre agent



LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENREDI 5
Macédoine de légumes Spaghettis bolognaise Gruyère râpé Glace	Betteraves Filet de poulet Garniture de légumes Chanteneige Bio Yop Bio	Terrine de campagne Filet de colin d'alaska Carottes Bio Yaourt aux fruits Fruit de saison	Tomates Nuggets Petits pois carottes Kiri Crème chocolat
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENREDI 12
Rillettes de maquereau Saucisses de volaille Haricots beurre Le brin Fruit de saison	Concombres Riz sauté avec carottes et champignons Petits filous aux fruits Tarte aux fruits	Melon Rôti de porc Purée de butternut Saint nectaire Compote	Salade riz thon maïs Colin d'alaska Epinards à la crème Flamby Cocktail de fruits
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENREDI 19
Taboulé Paupiette de veau Courgettes Vache qui rit Yop Bio	Rillettes de la mer Fricadelles au boeuf Ratatouille Crème à la vanille Fruit de saison	Terrine aux 3 légumes Fish & Chips (pommes forestines) Rondelé Bio Glace	Carottes râpées Riz aux haricots rouges & sauce tomate Yaourt nature sucré Fruit de saison
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENREDI 26
Concombre Crêpes champignons Blé Emmental Liégeois chocolat	Betteraves / maïs Filet de hoki Boulgour & lentilles Yaourt aux fruits Gâteau au chocolat	Samoussas Boulettes de dinde Poêlée de petits légumes Compote Fruits de saison	Oeuf dur / mayo Sauté de lapin (moutarde) Haricots verts Saint nectaire / Rondelé Cocktail de fruits
LUNDI 29	MARDI 30		
Melon marmite de la mer Légumes au four Fromage / Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées Pâtes façon carbonara Brocolis Crème vanille Gâteau au yaourt		



la Loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires

Producteurs & fournisseurs locaux :

