

MENUS SCOLAIRES - Septembre 2025



<p>Lundi 1 Septembre</p> <p>Ravioli</p> <p>Salade Verte</p> <p>fromage Bio COUPE</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Mardi 2 Septembre</p> <p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Blanc de Poulet BBC</p> <p>gratin de courgettes</p> <p>Fromages Blanc Bio + sucre</p>	<p>Jeudi 4 Septembre</p> <p>Haricot Rouge Bio façon basquaise</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>fromage Bio COUPE</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Vendredi 5 Septembre</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Filet de Poisson Frais sauce Basilic</p> <p>Poelée Parisienne Bio</p> <p>Yaourt Bio nature + miel</p>
<p>Lundi 8 Septembre</p> <p>Carottes et Celeri Rémoulade Bio</p> <p>Tarte courgette chèvre Bio</p> <p>salade verte</p> <p>Compote Pomme Bio+biscuit</p>	<p>Mardi 9 Septembre</p> <p>saucisses de volaille BBC</p> <p>mojettes BIO</p> <p>Fromage Bio COUPE</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Jeudi 11 Septembre</p> <p>Sauté de Bœuf HVE à la provençale</p> <p>Riz IGP de Camargue</p> <p>Fromage Bio COUPE</p> <p>Fruits de saison Bio</p>	<p>Vendredi 12 Septembre</p> <p>Melon Charentais beurre</p> <p>Croustillant Fromager Bio</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromages Blanc Bio + Confiture</p>
<p>Lundi 15 Septembre</p> <p>tarte aux légumes du soleil</p> <p>Salade verte</p> <p>fromage Bio COUPE</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p>Mardi 16 Septembre</p> <p>Melon Charentais beurre</p> <p>Sauté de Volaille BBC à la tomate</p> <p>Cœur de Blé HVE</p> <p>Yaourt Nature Bio + sucre</p>	<p>Jeudi 18 Septembre</p> <p>Carottes Bio rapées</p> <p>Pâtes BBC</p> <p>carbonara</p> <p>Fromages Blanc Bio + Miel</p>	<p>Vendredi 19 Septembre</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Poulet de la Ferme de Bodin Bio rôti (maternels:blanc de poulet)</p> <p>Petits Pois</p> <p>tarte pommes Bio</p>
<p>Lundi 22 Septembre</p> <p>Sauté de Veau HVE à la provençal</p> <p>haricots verts sautés</p> <p>fromage Bio COUPE</p> <p>salade de fruits</p>	<p>Mardi 23 Septembre</p> <p>Chili de Haricot Rouge Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>fromage Bio COUPE</p> <p>Compote de Pommes bananes Bio</p>	<p>Jeudi 25 Septembre</p> <p>Pastèque</p> <p>Cœur Dur Bio sauce béchamel</p> <p>Poêlée de Légumes de saison</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p>Vendredi 26 Septembre</p> <p>Filet de Poisson Frais sauce aneth</p> <p>polenta crémeuse</p> <p>fromage Bio COUPE</p> <p>mousse BIO CHOCO</p>
<p>Lundi 29 Septembre</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Nuggets de Poisson MSC</p> <p>purée pdt</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>	<p>Mardi 30 Septembre</p> <p>pâté de foie</p> <p>Sauté de Dinde BBC aux olives</p> <p>courgettes rôties</p> <p>Riz au Lait Bio</p>	<p>Jeudi 2 Octobre</p> <p>Melon Charentais beurre</p> <p>Pilon de Poulet Bio Façon Couscous (maternels:blanc de poulet)</p> <p>Semoule Bio + Légumes Couscous</p> <p>Fromage Blanc Bio Nature + confiture</p>	<p>Vendredi 3 Octobre</p> <p>macédoine mayonnaise</p> <p>Cappelletti Bio epinard emmental</p> <p>salade verte</p> <p>Fruit de Saison Bio</p>

Produits de saison Produits d'origine locale

Produits fermiers Produits Label Rouge

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Produits Bleu, Blanc, Cœur

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)

pêcheurie durable

menu végétarien

IGP : Indication Géographique Protégée

Menus proposés sous réserve des approvisionnements