



Menu végétariens Du 01 au 05/09/2025

<p>Cordon bleu sauce napolitaine</p> <p>Tortis HVE et son emmental rapé</p> <p>Cordon végétal</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Boulettes végétariennes</p> <p>Semoule HVE et ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Sauté de boeuf à l'ancienne</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Galette végétarienne</p> <p>Cake aux pommes du chef</p>	<p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Riz Bio et sa brunoise à la crème</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Suisses aux fruits</p>
--	---	--	---	--

Menu végétariens Du 22/09 au 26/09/2025

<p>Pané moelleux sauce napolitaine</p> <p>Pennes HVE et son rapé</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Noisette de boeuf au curry</p> <p>Semoule HVE et ses carottes</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Eclair chocolat</p>		<p>Emincé de poulet sauce forestière</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Omelette</p> <p>Fruit saison</p>	<p>Filet de colin sauce hollandaise</p> <p>Pomme de terre et haricots verts bio</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Salade de fruit</p>
--	--	--	---	--

Menu végétariens Du 08/09 au 12/09/2025

<p>Poisson à la provençale</p> <p>Semoule HVE sauce provençale</p> <p>Omelette</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Filet de poulet sauce curry</p> <p>Pates HVE et son rapé</p> <p>Saucisse végétarienne</p> <p>Compote de pomme</p>		<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Hachis végétarien</p> <p>Fruit saison</p>	<p>Nuggets de blé sauce ketchup</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt fermier</p>
---	--	--	---	---

Menu végétariens Du 29/09 au 03/10/2025

<p>Bolognaise végétarienne</p> <p>Torsades HVE et emmental rapé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate farcie</p> <p>Riz bio sauce tomate</p> <p>Galette végétarienne</p> <p>Crème dessert chocolat</p>		<p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Saucisse végétarienne</p> <p>Donuts sucré</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Gratin de poisson aux petits légumes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
--	--	--	---	--

Menu végétariens Du 15/09 au 19/09/2025

<p>Tortis HVE</p> <p>Façon carbonara et son rapé</p> <p>Sauce fromagère</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Galette végétarienne</p> <p>Pommes sautées et haricots verts bio</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Sauté de volaille façon marengo</p> <p>Riz Bio et carottes au jus</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Filet de poisson sauce aurore</p> <p>Pommes fondantes et épinards à la crème</p> <p>Omelette</p> <p>Ile flottante</p>
--	--	--	---	--

Menu végétariens Du 06/10 au 10/10/2025

<p>Omelette sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Calamars sauce tartare</p> <p>Pommes sautées et Haricots verts bio</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Carbonade flamande</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Omelette</p> <p>Compote pomme banane maison</p>	<p>Normandin sauce brune</p> <p>Pates HVE et son emmental rapé</p> <p>Galette végétarienne</p> <p>Roulé framboise</p>
--	--	--	--	---

Menu végétariens Du 13/10 au 17/10/2025

<p>Lasagne de boeuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Lasagne végétarienne</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Cordon végétal</p> <p>Pommes rissolées et ketchup</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>		<p>HALLOWEEN</p> <p>Filet de poisson meuniere sauce tartare</p> <p>Riz et ses petits légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Gaufre de Bruxelles sucrée</p>
---	--	--	--

