



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2025	36	Semaine	lundi 31 août	mardi 1 sept.	Rentrée scolaire	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
				Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Trio de capelettis au fromage sauce provençale Fromage blanc bio		Concombre BIO à la Crème Colombo de poulet Français Gratin de Boulghour BIO et Aubergine & Courgettes BIO Purée de Pommes HVE	-- Jambon blanc saison du Mont Charvin Carottes parisiennes & Petits-Pois Etuvés Brie Cookie	Tomates Françaises & Vinaigrette crémeuse Steak Haché de Bœuf BIO Français et son Jus Pommes de terre de Région façon Potatoes Tome AOP Grappes de Raisin
	37	Semaine	lundi 7 sept.	mardi 8 sept.		mercredi 9 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
			Betteraves HVE Françaises en Vinaigrette Poisson Sauce orientale Semoule BIO Gonflée Courgettes BIO façon tajine Crème Dessert Vanille au Lait BIO	Pommes de Terre en Parmentière Feuilleté hot dog Epinards Français au Lait BIO Melon Charentais HVE		Tomates Françaises & Vinaigrette balsamique Risotto Camarguais aux Légumes du Soleil BIO Camembert des Pâturages Comtois Crumble	-- Chipolata Grillée de La Saisaison du Mont Charvin Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina au Beurre Carottes BIO à la Crème Raclette IGP Purée Pomme & Pêche HVE	Salade Verte & Vinaigrette aux herbes Lasagnes de Bœuf Français Fromage Blanc à la Confiture de Fraise
	38	Semaine	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.		mercredi 16 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
			-- Sauté de Poulet Français à la Crème Polenta BIO Tradition Tomates séchées Gruyère IGP Sablé	Radis Roses & Beurre Mini quenelles Nature Tomatées Riz BIO cuit façon Pilaf Bûchette de Chèvre Prunes BIO Française		Salade Verte & Vinaigrette Bœuf braisé Torsades HVE Alpina Savoie à la farine de Pois/Blé Beaufort Grappes de Raisin	Tomates Françaises & Vinaigrette au basilic Colombo de Colin d'Alsaka et Petits Légumes Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Mousse au chocolat	Concombres BIO façon Tzatziki Sauté de Veau Français façon Marengo Pommes de Terre HVE de Savoie au Four P'tit Suisse Sucré
	39	Semaine	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.		mercredi 23 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Brandade de poisson aux Pommes de terre BIO Yaourt Fermier BIO compote	-- Escalope de poulet basquaise Boulghour BIO Fleur des Alpes Grappes de Raisin		Radis Roses de l'Ain & Beurre Pavé de saumon Purée de Choux-Fleurs Beaufort Melon Charentais	Salade Verte & Vinaigrette crémeuse Bolognaise de Bœuf BIO Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Prunes BIO Française	Concombre BIO à la crème Œufs BIO Brouillés Français au Fromage Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Cake au chocolat
	40	Semaine	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.		mercredi 30 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
			Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Sauce Carbonara SPAGHETTIS Emmental Râpé Français Pomme HVE	Tomates Françaises & Vinaigrette balsamique P'tit Colin Crémeux Riz BIO Pilaf aux petits légumes Yaourt aux Fruits BIO Fermier		Taboulé Oriental, Semoule BIO Alpina Savoie Cordon végété Haricots Verts BIO Français Persillés Bleu Moelleux au Chocolat	-- Croustillant de poulet Gratin Pommes de terre & carottes BIO Cantal Crumble aux pommes	Salade Verte & Vinaigrette César Sauté de Bœuf Français façon Bourguignon Polenta BIO aux morilles Dès de Gruyère IGP Poire BIO

Ces Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Ils sont validés par une diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire