





Semaine du 15 au 21 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de chou-fleur		Muffin au chèvre	
	Feuilleté au fromage		Rillette de la mer	
	Boudin blanc	Poisson pané	Poulet rôti à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran,	Couscous végétal avec roulé végétal
PLAT CHAUD	Cabillaud	Sauté de veau à la tomate	Colin	
ET GARNITURES	Pommes rissolées	Epinards à la crème	Ratatouille	Semoule
	Légumes basquaise	Riz	Blé	Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	Fruit frais	Crumble pomme rhubarbe	Madeleine	Salade de fruits frais
DESSERT	Crème dessert	Flan nappé caramel	Petit pot à la crème	Cake aux fruits confis
	Tarte aux fruits	Fruit frais 🕌	Fruit frais	
MENU DES MATERNELLES	Feuilleté au fromage	Poisson pané	Muffin au chèvre	Couscous végétal avec roulé végétal
	Boudin blanc	Epinards à la crème	Poulet rôti à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran,	Semoule
	Pommes rissolées	Riz	Ratatouille	Poêlée du chef
	Légumes basquaise	Fromage ou Laitage	Blé	
	Fruit frais	Crumble pomme rhubarbe	Madeleine	Salade de fruits frais
Produit de saison	Les pâtisseries sont Bœuf Po	orc Volaille et	1 x par	LE CHEF



Produits locaux Pain : L'idéal des gourmands à ORGEVAL

Tout ou partie de ce plat est

composé d'ingrédients crus de



Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine (sauf le lundi)



Plat végétarien

Bœuf, Porc, Volaille et
Dinde en muscles entiers
et bruts sont 100%
Français





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!