





## Semaine du 29 Septembre au 05 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs vinaigrette au balsamique  Riz au thon		Emincé de chou blanc au jambon Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Quenelle de brochet	Filet de hoki	Boulette de bœuf sauce colombo	Pizza aux 3 fromages
	Emincé de porc sauce charcutière	Paupiette de veau à la crème	Filet d'aiglefin	
	Coquillettes	Aubergines rôties	Pommes de terre au four	Salade verte
	Brocolis persillade	Polenta crémeuse	Fenouil rôti	
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Clafoutis à la mirabelle	Entremets au chocolat	Fruit frais
DESSERT	Marbré	Compote fraîche	Pain perdu	Feuilleté abricot
	Crème fermière aux pommes	Fruit frais	Fruit frais 🕌	Riz au lait
	Carottes râpées, maïs vinaigrette au balsamique	Filet de hoki	Emincé de chou blanc au jambon	Pizza aux 3 fromages
	Quenelle de brochet	Aubergines rôties	Boulette de bœuf sauce colombo	Salade verte
MENU DES MATERNELLES	Coquillettes	Polenta crémeuse	Pommes de terre au four	
	Brocolis persillade	Fromage ou Laitage	Fenouil rôti	Fromage ou Laitage
	Fruit frais 🔆	Clafoutis à la mirabelle	Pain perdu	Fruit frais 🔆



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus de



Produits locaux Pain : L'idéal des gourmands à ORGEVAL



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





1 x par semaine du pain complet sera proposé aux élèves

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!