

Semaine du 01 septembre au 05 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien • Melon ●● • Poisson meunière • Petits pois • Fromage • Gâteau basque	Menu végétarien • Radis beurre • Croustillant fromager bio ● • Purée Saint-Germain (pois cassés) ●● • Glace sunday	Salade piémontaise au thon Boulettes d'agneau sauce orientale ● OU Accra de poisson Chou romanesco Beignet au chocolat	Tarte aux courgettes bio ●● Gratin de coquillettes aux fèves et au jambon blanc ● OU Gratin de coquillettes aux fèves et au tofu ● Fromage ● Fruit	Concombre bio à la grecque ●● Rôti de boeuf ● OU Nuggets de blé Haricots blancs persillés Crème au chocolat ●●

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 08 septembre au 12 septembre 2025

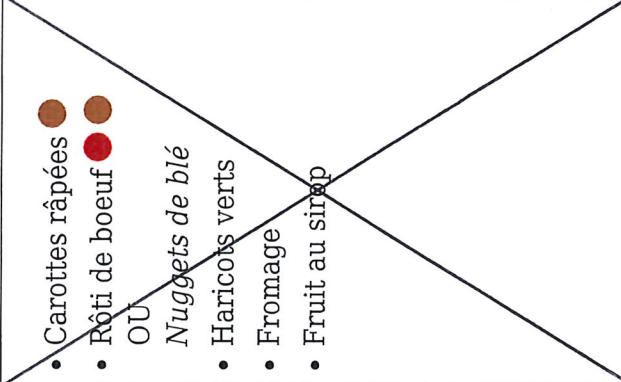
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Soupe légère d'été (courgettes) ● • Aiguillette de poulet à la crème d'estragon ● - OU • <i>Émincé végétal à la crème d'estragon</i> • Méli-mélo de légumes (pommes de terre-courgettes-carottes) ● • Fromage ● • Fruit bio ●	Menu végétarien • Carottes râpées ● • Spaghetti bolognaise végétale • Yaourt nature artisanale ● • Gâteau sec bio ●	• Concombre à la vinaigrette • Poulet au citron OU • <i>Émincé végétarien au citron</i> • Riz bio créole ● • Crème vanille • Biscuit sec	• Rillettes de sardines • Croque monsieur au jambon blanc de l'UPC OU • <i>Croque monsieur au fromage de l'UPC</i> • Salade verte ● • Compote	• Tomates bio ● • Filet de poisson au pestou • Purée de pommes de terre fraîches ● • Île flottante

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 15 septembre au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Salade toscane (concombres, tomates, pâtes, poivrons, oignons) • Jambon blanc supérieur •  OU • Croustillant de fromage • Chou-fleur béchamel • Fruit	Menu végétarien • Pastèques bio  • Pipe-rigate végétarienne (pâtes artisanales, légumes, sauce chili) • Fromage • Glace	 • Carottes râpées  • Rôti de boeuf  OU • <i>Nuggets de blé</i> • Haricots verts • Fromage • Fruit au sirop	• Salade campagnarde (salade verte, tomate cerise, emmental, croûtons) • Risotto milanaise (riz rond, boeuf haché, jambon blanc, sauce tomate, champignons)  OU • Risotto végétarien • Fondant au chocolat de l'UPC	• Melon  • Gratin de brocolis au cabillaud sauce moutarde à l'ancienne • Petit suisse • Galette artisanale bio 

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)