

MENU DE LA SEMAINE

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles



LE SAVIEZ-VOUS ?

MATERNELLES

Le 28 septembre ce sera la Journée Mondiale de la mer. C'est l'occasion parfaite de réfléchir à l'importance des océans et des ressources marines, non seulement pour l'écosystème mondial, mais aussi pour notre santé. Les produits de la mer, en particulier les poissons, apportent de nombreux bienfaits à notre corps et doivent occuper une place centrale dans une alimentation équilibrée. En effet, les poissons gras comme le saumon, le maquereau et le thon contiennent des acides gras oméga-3, reconnus pour leurs bienfaits sur la santé cardiaque. Essayez de consommer différents types de poissons (grands et petits), pour varier les nutriments et éviter la surpêche d'une seule espèce.

Optez pour des produits de la mer issus de la pêche durable, avec des labels comme le MSC (Marine Stewardship Council), afin de protéger les ressources marines pour les générations futures.

LUNDI 22/09/2025

MARDI

MERCREDI 24/09/2025

JEUDI 25/09/2025

VENDREDI 26/09/2025

М

Ε

Ν U

arecaue (Concombre, tomate, feta, olives, ciboulette)

Salade perle à la

Carré de seitan

Epinards à la crème

Yaourt fruits bio

*Prune

23/09/2025

Sardines

Sauté d'agneau 🔘 sauce marengo

Pommes rösti

*Chanteneige

Nectarine

Tomate vinaigrette

Mac and cheese

(Macaronis et cheddar)

Crème dessert vanille

Couscous

(merguez , poulet et semoule AB

*Yaourt nature 45 sucre

Salade d'ananas

Salade de crudités (Carottes A) concombre, maïs Ağ Filet de saumon

Haricots verts

citron

*Mimolette

Cookies pépites chocolat

GOUTER

Tranche de brioche Confiture AB Yaourt nature AB

Baquette AB Beurre Briquette lait au chocolat

Pain au lait AB Compote

Gâteau AB Fromage blanc nature AB . sucre

Baguette 78 5 Confiture Petit suisse aux fruits AB



MENU DE LA SEMAINE

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 28 septembre ce sera la Journée Mondiale de la mer. C'est l'occasion parfaite de réfléchir à l'importance des océans et des ressources marines, non seulement pour l'écosystème mondial, mais aussi pour notre santé. Les produits de la mer, en particulier les poissons, apportent de nombreux bienfaits à notre corps et doivent occuper une place centrale dans une alimentation équilibrée. En effet, les poissons gras comme le saumon, le maquereau et le thon contiennent des acides gras oméga-3, reconnus pour leurs bienfaits sur la santé cardiaque. Essayez de consommer différents types de poissons (grands et petits), pour varier les nutriments et éviter la surpêche d'une seule espèce.

Optez pour des produits de la mer issus de la pêche durable, avec des labels comme le MSC (Marine Stewardship Council), afin de protéger les ressources marines pour les générations futures.

LUNDI 22/09/2025

PRIMAIRES

MARDI 23/09/2025

MERCREDI 24/09/2025

JEUDI 25/09/2025

VENDREDI 26/09/2025

Salade perle à la grecque (Concombre, tomate, feta, olives, ciboulette)

Carré de seitan

Epinards à la crème 🍱 🌌

Yaourt fruits bio

*Prune

Sardines

Sauté d'agneau sauce marengo

Pommes rösti

*Chanteneige

Nectarine

Tomate vinaigrette

Mac and cheese
(Macaronis et cheddar)

Crème dessert vanille

(merguez et semoule

Couscous

*Yaourt nature ,sucre

Salade d'ananas

Salade de crudités

Filet de saumon citron

Haricots verts

*Mimolette

Cookies pépites chocolat

GOUTER

Ε

Ν

u

Pain au lait Ağ



MENU DE LA SEMAINE

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles



LE SAVIEZ-VOUS ?

PRIMAIRES SELF

Le 28 septembre ce sera la Journée Mondiale de la mer. C'est l'occasion parfaite de réfléchir à l'importance des océans et des ressources marines, non seulement pour l'écosystème mondial, mais aussi pour notre santé. Les produits de la mer, en particulier les poissons, apportent de nombreux bienfaits à notre corps et doivent occuper une place centrale dans une alimentation équilibrée. En effet, les poissons gras comme le saumon, le maquereau et le thon contiennent des acides gras oméga-3, reconnus pour leurs bienfaits sur la santé cardiaque. Essayez de consommer différents types de poissons (grands et petits), pour varier les nutriments et éviter la surpêche d'une seule espèce.

Optez pour des produits de la mer issus de la pêche durable, avec des labels comme le MSC (Marine Stewardship Council), afin de protéger les ressources marines pour les générations futures.

LUNDI 22/09/2025

Salade perle à la grecque (Concombre, tomate, feta, olives, ciboulette) ou Salade de pdt Carré de seitan Epinards à la crème Yaourt fruits ou Petit suisse sucré *Orange *Prunes

MARDI 23/09/2025



MERCREDI 24/09/2025



JEUDI 25/09/2025



VENDREDI 26/09/2025



GOUTER

М

Ε

Ν

u

