MENU MATERNEL Ensues-la-redonne – Septembre 2025

Labels Egalim :

Produit issu de l'agriculture

Label Rouge

Menu végétarien

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Pêche durable

Appellation d'origine

Nos engagements :

Produit local

Dessert maison

Viande d'origine France

100% fraîcheur

Plat du terroir

Menu végétarien

Menu à thème

LUNDI 01 Septembre	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
Menu veggie	**Menu Bio**			
Salade de chou rouge	Taboulé	Mortadelle	La conjugaison de crudités	Concombre au yaourt
Quenelle nature en sauce	Roti de porc au jus	Emincé de dinde sauce safrané	Paleron de boeuf	Filet de cabillaud MSC
Riz	Petits pois	Gratin de courgettes	Les gnocchis à Rome	Julienne de légumes
Cantal AOP	Fromage blanc	Pont l'Evêque AOP	Edam	Petits suisse arômatisés
Liégeois vanille	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Lemon cake	Brownies du chef
f. blanc / fruit / pain confiture	Yaourt vanille / pain chocolat / compote	petits suisses / sablé / fruit	Pain pizza (rapé) / fruit	yaourt aux fruits / compote / marbré
LUNDI 08 Septembre	**MARDI 09 Septembre**	**MERCREDI 10 Septembre**	**JEUDI 11 Septembre**	**VENDREDI 12 Septembre**
Menu veggie	**Menu bio**			
Feuilleté au fromage	Salade composée	Tomates mozzarella basilic	Salade de perles	Melon
Flan de courgette	Saucisse	Bœuf braisé	Filet de merlu sauce niçoise	Poulet aux champignons
Pomme de terre sautées	Lentilles et carottes	Polenta	Haricots plats persillade	Purée de pomme de terre
Yaourt arômatisé	Kiri	Tomme grise	Brie	Abondance AOP
Moelleux aux pommes	Banane rôtie au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Sundae
P. suisse aromatisé / fruit / biscuit	Yaourt / compote / pain miel	Yaourt vanille / pain chocolat / fruit	Pain / fromage / compote	F.blanc / fruit / barre bretonne
LUNDI 15 Septembre	**MARDI 16 Septembre**	**MERCREDI 17 Septembre**	**JEUDI 18 Septembre**	**VENDREDI 19 Septembre**
Menu veggie	**Menu bio**			
Betteraves à l'orange	Salade de pomme de terre	Duo de crudités	Œuf mayonnaise	Salade de tomates
Chili sin carn	Sauté de dinde basquaise	Escalope de porc à la normande	Daube de bœuf à la provençale	Filet de colin au basilic
Riz	Gratin de légumes du soleil	Carottes rôties au miel	Pâtes	Mélange de céréales
Vache-qui-rit	Fromage blanc	Saint-nectaire AOP	Yaourt aux fruits	Brebis crème
Fruit de saison	Compote maison	Gâteau du chef	Salade de fruits	Crème dessert chocolat
Yaourt aux fruits / compote / biscuit	Fruit / pain / fromage	P. suisse / marbré / compote	Fruit / pain confiture / yaourt vanille	Fruit / biscuit / F.blanc
LUNDI 22 Septembre	**MARDI 23 Septembre**	**MERCREDI 24 Septembre**	**JEUDI 25 Septembre**	**VENDREDI 26 Septembre**
Menu veggie	**Menu bio**			***Menu marocain***
Mélimélo de crudités	Salade de haricots	Salade verte	Carottes râpées	Brick au thon
Omelette	Lasagnes du chef	Poulet rôti	Fish and Chips sauce Aïoli	Tajine de veau
Légumes piperade	Salade verte	Risotto de blé à la tomate		Légumes tajine
Fromage	Camembert	Tomme de provence AOP	Petits suisse nature	Yaourt nature
Tartelette au chocolat	Fruit de saison	Flan au caramel	Ananas rôti	Salade d'orange et menthe
Fruit / biscuit roulé (crème patissiére)	Fruit / gâteau maison /lait fraise	Compote / pain pâte à tartiner / yaourt citron	Fruit / barre bretonne / f.blanc	Compote / pain / fromage
LUNDI 29 Septembre	**MARDI 30 Septembre**	**MERCREDI 01 Octobre**	**JEUDI 02 Octobre**	**VENDREDI 03 Octobre**
Menu veggie	***Menu bio***			
Salade de concombre	Duo de crudités			
Tortellini au fromage	Steak sauce tomate			
	Ratatouille			
Brie	Yaourt vanille			
Gâteau maison	Fruit de saison			
Fruit / p. suisse aromatisé / sablé	Compote / f.blanc / pain confiture			

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

22/08/2025