

**MENU DE LA SEMAINE**  
**du Lundi 08 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025**

**Lundi**

**8-sept**

Salade de Choux Chinois (10)  
Nuggets de Poisson (1; 3; 4; 7)  
Haricots Plats  
Compote en Gourde  
Faisselle BIO et Confiture (7)



**Mardi**

**9-sept**

Origine Viande

FRANCE

Salade de Riz Niçois (4)  
Pilon de Poulet "Bleu-Blanc-Cœur" aux Herbes  
Épinards BIO à la Crème (10)  
Biscuit  
Yaourt aux Fruits (7)




**Mercredi**

**10-sept**

Origine Viande

Espagne

Concombre sauce au Fromage Blanc (7)  
Sauté de Porc  
Courgettes BIO Sautées  
Raisin  
Liégeois au Chocolat (7)



**Judi**

**11-sept**

Betteraves BIO Vinaigrette (10)  
Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison" (1; 3)  
Fromage  
Purée à la Fraise





**Vendredi**

**12-sept**

Salade de Choux Fleurs BIO (10)  
Filet de poisson pané MSC aux Corn Flakes (1; 3; 4)  
Rostis de Légumes  
Petits Suisses Aromatisés  
Pêche




- LISTE DE ALLERGÈNES :**
- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
  - 2 CRUSTACES
  - 3 ŒUFS
  - 4 POISSONS
  - 5 ARACHIDES
  - 6 SOJA
  - 7 LAIT
  - 8 FRUITS A COQUES
  - 9 CELERI
  - 10 MOUTARDE
  - 11 GRAINES DE SESAME
  - 12 SULFITES
  - 13 LUPIN
  - 14 MOLLUSQUES

Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

**LEGENDE :**



Indication  
Géographique  
Protégée



Association qui participe à la  
Meilleure Qualité Alimentaire



Repas sans  
Protéines Animales



Produits issus  
de l'Agriculture  
Biologique



Produits préparés 100%  
par nos Cuisiniers



Poissons issus de  
la Pêche Durable



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs  
du Département 04 et 05

**MENU DE LA SEMAINE**

du Lundi 08 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025



Client :

	MENSUS	VOS COMMENTAIRES			
		Note d'appréciation	Quantité/Portion	Erreur sur la Livraison	REMARQUES
<b>Lundi</b> <i>8-sept</i>	Salade de Choux Chinois (10)				
	Nuggets de Poisson (1; 3; 4; 7)				
	Haricots Plats				
	Compote en Gourde				
	Faisselle BIO et Confiture (7)				
<b>Mardi</b> <i>9-sept</i>	Salade de Riz Niçois (4)				
	Pilon de Poulet "Bleu-Blanc-Cœur" aux Herbes				
	Épinards BIO à la Crème (10)				
	Biscuit				
	Yaourt aux Fruits (7)				
<b>Mercredi</b> <i>10-sept</i>	Concombre sauce au Fromage Blanc (7)				
	Sauté de Porc				
	Courgettes BIO Sautées				
	Raisin				
	Liégeois au Chocolat (7)				
<b>Jendredi</b> <i>11-sept</i>	Betteraves BIO Vinaigrette (10)				
	Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison" (1; 3)				
	Fromage				
	Purée à la Fraise				
<b>Vendredi</b> <i>12-sept</i>	Salade de Choux Fleurs BIO (10)				
	Filet de poisson pané MSC aux Corn Flakes (1; 3; 4)				
	Rostis de Légumes				
	Petits Suisses Aromatisés				
	Pêche				

*Merci pour votre retour !*

Note	Quantité/Portion	Erreur de Livraison
1 : PAS de Tout Satisfait	0 : Aucune Perte	1 : OUI
2 : PEU Satisfait	1 : Manque une Part	2 : NON
3 : Satisfait	2 : Jeté la Moitié	
4 : TRÈS Satisfait	3 : Jeté + de la Moitié	

**MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE**  
**du Lundi 08 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025**

**Lundi**      **8-sept**

Salade de Choux Chinois (10)  
Nuggets de Poisson (1; 3; 4; 7)  
Haricots Plats

 Faisselle BIO et Confiture (7)

**Mardi**      **9-sept**

Salade de Riz Niçois (4)  
Boulettes au Sarrasin  
Épinards BIO à la Crème (10)

 Yaourt aux Fruits (7)

**Mercredi**      **10-sept**

Concombre sauce au Fromage Blanc (7)  
Carré de Seitan au Fromage  
Courgettes BIO Sautées

 Liégeois au Chocolat (7)

**Jendredi**      **11-sept**

Betteraves BIO Vinaigrette (10)  
Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison"  
(1; 3)

 Purée à la Fraise



**Vendredi**      **12-sept**

Salade de Choux Fleurs BIO (10)  
Filet de poisson pané MSC aux Corn Flakes  
(1; 3; 4)

 Rostis de Légumes

 Pêche

**LISTE DE ALLERGÈNES :**

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

**Le responsable production**  
**Thomas LENOBLE**

**La Diététicienne**  
**BEAUDUN Sandra**

**LEGENDE :**



Indication  
Géographique  
Protégée



Produits issus  
de l'Agriculture  
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la  
Meilleure Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%  
par nos cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs  
du Département 04 et 05



Repas sans  
Protéines Animales



poissons issus de  
la pêche Durable



## MENU DE LA SEMAINE

Client :

		VOS COMMENTAIRES			
		Note d'appréciation	Quantité/ Portion	Erreur sur la Livraison	REMARQUES
<b>Lundi</b>	<b>8-sept</b>	<b>MENUS</b>			
		Salade de Choux Chinois (10)			
		Nuggets de Poisson (1; 3; 4; 7)			
		Haricots Plats			
		Faisselle BIO et Confiture (7)			
<b>Mardi</b>	<b>9-sept</b>	Salade de Riz Niçois (4)			
		Boulettes au Sarrasin			
		Épinards BIO à la Crème (10)			
		Yaourt aux Fruits (7)			
<b>Mercredi</b>	<b>10-sept</b>	Concombre sauce au Fromage Blanc (7)			
		Carré de Seitan au Fromage			
		Courgettes BIO Sautées			
		Liégeois au Chocolat (7)			
<b>Jeudi</b>	<b>11-sept</b>	Betteraves BIO Vinaigrette (10)			
		Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison" (1; 3)			
		Purée à la Fraise			
<b>Vendredi</b>	<b>12-sept</b>	Salade de Choux Fleurs BIO (10)			
		Filet de poisson pané MSC aux Corn Flakes (1; 3; 4)			
		Rostis de Légumes			
		Pêche			

*Merçi pour votre retour !*

Note	Quantité/Portion	Erreur de Livraison
1 : PAS de Tout Satisfait	0 : Aucune Perte	1 : OUI
2 : PEU Satisfait	1 : Manque une Part	2 : NON
3 : Satisfait	2 : Jeté la Moitié	
4 : TRÉS Satisfait	3 : Jeté + de la Moitié	