



# TERRES DES CONFLUENCES

## Menu du 1er au 5 septembre 2025



### Rentrée des classes

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Salade de tomates Bio  
échalotes  
->A préparer



**Repas végé**  
Feuilleté au fromage  
de la Région



Salade de mâche au  
maïs

Saucisson à l'ail  
et cornichon

Concombres Bio  
à la vinaigrette



Plats chauds

Blanc de  
poulet rôti  
local LR  
  
Potatoes



Boulettes de pois  
chiches  
  
Courgettes  
locales à la crème



Boulettes  
d'agneau au jus  
  
Semoule



Spaghetti au  
thon sauce  
tomate



Mijoté de veau  
Marengo  
  
Riz Bio pilaf



Fromage

Brie Bio  
->A découper



Yaourt nature  
Bio



Carré frais

Ossau-Iraty  
->A découper



Edam Bio  
->A découper



Desserts

Tarte aux pommes  
local  
Pré-découpée



Fruit de saison local  
->A décontaminer



Crème dessert  
caramel

Salade de fruits  
frais local



Fromage blanc  
fermier local  
coulis de fruit  
-> A préparer



Agriculture biologique



Produit local



HVE



MSC – Pêche Durable



Repas végé



AOP



Label Rouge





# TERRES DES CONFLUENCES

## Menu du 8 au 12 septembre 2025



**Repas à thème : Ciao l'Italie !**

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Rillettes et toast

Tzatziki de radis rose

Taboulé

**Repas végété**

Salade de melon local   
->A préparer

Salade de pâtes, tomates Bio et concombres Bio à l'emmental Bio 

Plats chauds

Bœuf mode local 

Rôti de porc LR local sauce échalotes   


Emincé de dinde au curry doux

Pizza margherita du chef (tomate, mozza, basilic) 

Filet de limande meunière MSC et citron 

Tronçons de carottes locales fondantes 

Flageolets au jus

Tian de légumes local 

Epinards Bio à la crème 

Fromage

Chèvre bûche Bio   
->A découper

Gouda Bio   
->A découper

Kiri

Petit suisse

Cantal AOP   
->A découper

Desserts

Fruit de saison local 

Liégeois chocolat Bio 

Compote  
->A préparer

Tiramisu du chef  
->A préparer

Salade de fruits frais local 



Agriculture biologique



Produit local



HVE



MSC – Pêche Durable



Repas végété



AOP



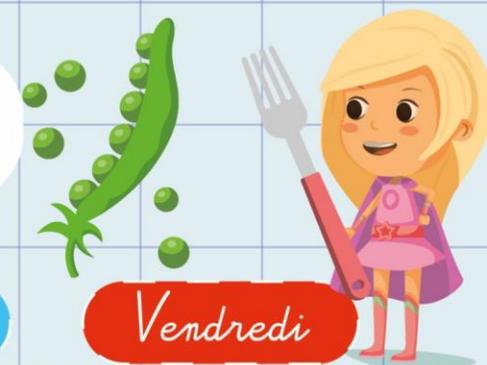
Label Rouge





# TERRES DES CONFLUENCES

## Menu du 15 au 19 septembre 2025



### Entrées

### Plats chauds

### Fromage

### Desserts

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Toast chaud au fromage de la région  ->A préparer	Pastèque ->A découper	Salade verte	Salade Waldorf (salade locale, céleri, pomme, noix) 	<b>Repas végété</b> Salade de haricots rouges au maïs et avocat
<b>Plats chauds</b>	Jambon chaud local sauce brune  Petits pois HVE 	Dos de lieu MSC sauce oseille  Riz Bio madras 	Moussaka	Carbonade de bœuf Bio à la flamande  Röstis de pommes de terre	Omelette Bio persillée  Tomate Bio rôtie à la provençale 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature Bio 	Comté AOP ->A découper 	Petit moulé Bio 	Tomme grise ->A découper	Chaurce AOP ->A découper 
<b>Desserts</b>	Fruit de saison local ->Melon à découper 	Crème dessert vanille	Quatre-quart ->A découper	Compote poire Bio 	Salade de fruits frais 

 Agriculture biologique
  Produit local
  HVE
  MSC – Pêche Durable

 Repas végété
  AOP
  Label Rouge



# TERRES DES CONFLUENCES

## Menu du 22 au 26 septembre 2025



### Entrées

### Plats chauds

### Fromage

### Desserts

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Champignons crus sauce yaourt	<b>Repas végété</b> Œuf dur Bio mayonnaise	Macédoine de légumes	Concombres Bio à la ciboulette	Taboulé à l'orientale
<b>Plats chauds</b>	Sauté de veau au citron  Ratatouille niçoise Bio Farfalles	Lasagnes végété aux lentilles et légumes locaux  Salade locale	Mijoté de porc local à la tomate  Semoule	Filet de colin pané MSC sauce tartare  Purée de carottes locales et de pommes de terre aux herbes	Filet de dinde local LR sauce suprême  Blettes locales rôties
<b>Fromage</b>	Mimolette	Petit suisse	Six de Savoie	Saint-nectaire AOP ->A découper	Saint Paulin ->A découper
<b>Desserts</b>	Ile flottante caramel ->A mettre en place	Pomme locale rôtie au four	Fruit de saison ->A découper	Fromage blanc fermier local et brisures spéculoos ->A préparer	Salade de fruits frais local



Agriculture biologique



Produit local



HVE



MSC – Pêche Durable



Repas végété



AOP



Label Rouge



# TERRES DES CONFLUENCES

## Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Carottes râpées  
Bio vinaigrette



Salade de pâtes  
au thon MSC



Potage de  
légumes frais

**Repas végé**  
Betteraves  
rouges Bio  
persillées



Salade d'endives  
aux pommes  
->A préparer

Plats chauds

Sauté de porc  
local LR à la  
moutarde douce



Daube de bœuf  
local



Cake salé au  
jambon

Crumble de  
légumes locaux au  
chèvre Bio



Dos de merlu  
sauce aurore



Pommes de  
terre locales  
boulangères



Haricots verts  
HVE aux herbes



Bâtonnets de  
légumes

Riz Bio pilaf



Brocolis HVE  
sautés



Fromage

Emmental Bio  
->A découper



Tomme blanche  
Bio  
->A découper



Edam Bio  
->A découper



Petit suisse

Ossau-Iraty AOP  
->A découper



Desserts

Crème dessert  
praliné

Fruit de saison  
local



Flan nappé  
caramel

Salade de fruits  
frais local



Brownies du chef et  
crème anglaise  
->A dresser



Agriculture biologique



Produit local



HVE



MSC – Pêche Durable



Repas végé



AOP



Label Rouge

