

Midi - RS de La Jarrie

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre

Mardi 2 Septembre

Mercredi 3 Septembre

Jeudi 4 Septembre

Vendredi 5 Septembre

	 Tomates BIO Friand au fromage	Pâté de campagne , Cornichons	 Melon  Courgettes râpées à la feta AOP	
Bolognaise	Chipolatas aux herbes	 Sauce barbecue , Steak haché	Filet de hoki MSC , Sauce créole	 Dahl de lentilles vertes BIO
 Spaghetti BIO	 Courgettes BIO braisées	 Haricots verts à l'ail	 Carottes BIO braisées	 Blé BIO nature
Brie		Camembert		Chèvre BIO
 Fruit BIO de saison  Éclair au chocolat	Roulé à la confiture de fraises	 Compote de pommes du chef	 Clafoutis aux abricots du chef	 Pot de glace vanille-fraise  Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RS de La Jarrie

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre

Mardi 9 Septembre

Mercredi 10 Septembre

Jeudi 11 Septembre

Vendredi 12 Septembre

<p>Mousse de foie , Cornichons 🌱 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</p>		<p>🌱 Tomates BIO</p>		<p>🌱 Taboulé (semoule HVE) 🌱 Pastèque BIO</p>
<p>Sauté de poulet aux olives</p>	<p>Rôti de porc , Jus lié viande</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p>	<p>🌱 Sauce arrabiata aux pois chiche</p>	<p>Poisson frais du moment</p>
<p>🌱 Purée de courgettes BIO</p>	<p>🌱 Ratatouille du chef</p>	<p>🌱 Pommes de terre boulangère</p>	<p>🌱 Coquillettes BIO</p>	<p>🌱 Riz BIO</p>
	<p>Emmental</p>	<p>Camembert</p>	<p>Saint Paulin</p>	
<p>🌱 Fromage blanc BIO à la cassonade</p>	<p>🌱 Crème dessert à la vanille du chef 🌱 Fruit BIO de saison</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>🌱 Compote de pommes et banane du chef 🌱 Riz au lait</p>	<p>🌱 Quatre quart du chef</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RS de La Jarrie

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre

Mardi 16 Septembre

Mercredi 17 Septembre

Jeudi 18 Septembre

Vendredi 19 Septembre

	 Melon Salade verte aux dés de gouda , Vinaigrette	 Radis émincés à la crème de menthe	Friand au fromage  Tomates BIO	
Pilon de poulet mariné à l'orange	 Paella végétarienne	Quiche aux poireaux	Fricassé de porc aux olives	Carbonara de saumon MSC
 Choux fleurs BIO gratinés		 Blé BIO aux oignons	 Haricots verts BIO	 Tortis BIO
Mimolette		Bûchette au lait mélange		Brie
 Fruit BIO de saison  Compote de pêches	 Mousse aux framboises du chef	 Salade de fruits du chef	 Fromage blanc à la cassonade	 Fruit BIO de saison  Tarte fine aux pommes BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RS de La Jarrie

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre

Mardi 23 Septembre

Mercredi 24 Septembre

Jeudi 25 Septembre

Vendredi 26 Septembre

 Concombres BIO  Salade de coquillettes BIO sauce cocktail		Rillettes de sardines sur toast		Toast au chèvre  Pastèque BIO
Omelette fromagère	Tajine de poulet aux abricots	Escalope Viennoise	Hachis Parmentier du chef	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes
 Pommes de terre rissolées	 Semoule BIO	 Flan de courgettes	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Carottes BIO façon Vichy
	Tomme blanche	Camembert	Emmental	
 Yaourt aromatisé LOCAL	 Ile flottante et crème anglaise  Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	Crème dessert au chocolat  Fromage blanc BIO à la cassonade	 Tourteau fromager

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Produits bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RS de La Jarrie

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette  Radis , Beurre	 Tomates BIO au basilic	 Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons  Endives aux pommes , Vinaigrette	
Sauté de porc au curry	Pizza aux trois fromages	Saucisse de Toulouse	Lasagne Bolognaise du chef au boeuf BIO	Gratiné de la mer au colin MSC
 Frites	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Carottes BIO braisées		 Purée de patates douces
Cantal AOP		Tomme blanche		Buchette de Chèvre
 Fruit BIO de saison Éclair à la vanille	 Cocktail de fruits	 Panna cotta du chef à la vanille	 Compote de pommes BIO du chef	 Fruit BIO de saison  Cake au citron

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RS de La Jarrie

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de perles de pâtes au surimi MSC  Carottes BIO râpées au citron		 Concombres BIO		Saucisson sec , Cornichons Salade de mâche, jambon, emmental (sauce à associer)
Pilon de poulet rôti mariné , Jus de viande lié aux herbes	Moussaka	 Bruschetta au jambon et à la mozzarella	 Sauce aux 3 fromages	Colin MSC meunière
 Pommes de terre sautées	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Tortis BIO	 Fondue d' épinards BIO à la crème
	Emmental	Saint Paulin	Gouda	
 Ananas frais	 Pot de glace Roulé à la confiture d'abricot	 Fruit BIO de saison	 Cake marbré au chocolat du chef  Compote de pommes myrtilles du chef	 Yaourt aromatisé LOCAL

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - RS de La Jarrie

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
	 Ile flottante et son crémeux à la carotte Crêpe au fromage	 Betteraves BIO au maïs		Chou chantilly salé au jambon Salade BIO aux lardons
Quiche au fromage du chef	 Chili sin carne pois BIO	Jambon braisé	Sauté de bœuf aux olives	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
 Chiffonnade de salade verte BIO	 Riz BIO	 Purée de pommes de terre	 Doigt de sorcière aux amandes	 Haricots verts BIO
Saint Paulin		Gouda	Brie	
 Fruit BIO de saison  Semoule au lait au chocolat	 Flan nappé au caramel	Mousse au chocolat du chef	 Petit fantôme craquant  Fruit BIO de saison	Pâtisserie du Chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.