



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Pâtes à la bolognaise (PC) </p> <p>Pâtisserie</p> <p>S/V: Bolognaise au thon (PC)</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Colin meunière </p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc</p>		<p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré </p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Pastèque			Pomelos en quartier
Œuf dur 	Sauté de veau marengo		Sauté de poulet sauce basquaise	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Riz		Ebly aux petits légumes	Tortis 
Gaufre 	Brie 		Boursin nature	Yaourt sucré
	S/V: Boulettes de sarrasin		Fruit de saison	
			S/V: Poisson pané	

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande S/P: Sans porc VG: Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette			Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab		Steak haché et ketchup  	Pépites de colin aux trois céréales 
	Boulghour à la tomate		Coquillettes	Rösti aux légumes
Fromage frais aromatisé 			Petit suisse nature	
	Fruit de saison 		Compote pommes fraises 	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella		S/V : Falafel en sauce	

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Melon vert</p> <p>Filet de colin papillote </p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert praliné</p>		<p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Omelette</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise		Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym		Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate			Riz
Crème dessert vanille	Fruit de saison		Tarte aux fruits	Yaourt aromatisé
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade piémontaise	Tomates vinaigrette
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage		Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes		Chou fleur	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison		Flan nappé caramel	Gâteau basque
			S/V: Salade piémontaise sans viande	S/V: Parmentier de poisson (PC)

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc