



**MENUS POUR LA**

**ÉDITION SCOLAIRE**

**CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 1 septembre 2025</b>	<b>mardi 2 septembre 2025</b>	<b>mercredi 3 septembre 2025</b>	<b>jeudi 4 septembre 2025</b>	<b>vendredi 5 septembre 2025</b>
Betteraves bio de Charente  Sauté de bœuf de la ferme des Monts Verts aux carottes bio	Tomates du Cidil et mozzarella  Gratin de chou-fleur et brocoli du Cidil		Salade de chou rouge pommes bio et noix  Poulet rôti de Dordogne	Concombres à la vinaigrette  Moules de bouchot à la crème
Riz de Camargue IGP  Yaourts natures bio	Lentilles bio de Charente  Crèmes chocolat au lait bio de Teyjat		Torsades bio et courgettes  St Nectaire AOP  Poires bio	Pommes de terre bio rôtis au four  Mousse au chocolat
Pommes bio du Limousin				
<b>lundi 8 septembre 2025</b>	<b>mardi 9 septembre 2025</b>	<b>mercredi 10 septembre 2025</b>	<b>jeudi 11 septembre 2025</b>	<b>vendredi 12 septembre 2025</b>
Carottes rapées bio de Charente  Saucisses à l'ancienne de la ferme des Monts Verts	Terrine de campagne Maison  Œufs bio cocottes au jambon et à l'emmental	Melon  Sauté de dinde à la basquaise	Radis à la croque au sel  Couscous de légumes et pois chiches	Taboulé de chou-fleur et tomate  Filets de poisson frais du jour
Haricots blancs bio cuisinés à la tomate  Tomme blanche	Salade verte  Petits suisses natures	Farfales bio  St Nectaire AOP	Semoule bio à l'huile d'olive  Fromage frais bio de Teyjat	Pommes vapeur  Comté AOP
Poires bio	Oranges en tranches	Flognarde aux pommes bio	Compote de pommes bio	Bananes
<b>lundi 15 septembre 2025</b>	<b>mardi 16 septembre 2025</b>	<b>mercredi 17 septembre 2025</b>	<b>jeudi 18 septembre 2025</b>	<b>vendredi 19 septembre 2025</b>
Melon  Tarte au fromage de chèvre et tomates	Salade de lentilles de Charente à l'huile de noix et cerneaux  Filets de poulet pochés velouté de volaille	Concombre à la grecque  Côtes de porc échine de la ferme des Monts Verts	Salade de tomates et betteraves bio de Charente  Langue de bœuf de la ferme des Monts Verts façon Hervé	Salade verte pommes bio et noix  Saumon rôti
Salade verte  Fromage blanc battu bio et coulis de poires	Haricots verts bio  Brie	Purée de pommes de terre bio  Salade de fruits	Riz de Camargue IGP  Lait bio de Teyjat au chocolat	Gratin de chou-fleur bio  Camembert
	Pommes bio du Limousin	Petits suisses natures	Quatre-quarts Maison	Oranges en tranches
<b>lundi 22 septembre 2025</b>	<b>mardi 23 septembre 2025</b>	<b>mercredi 24 septembre 2025</b>	<b>jeudi 25 septembre 2025</b>	<b>vendredi 26 septembre 2025</b>
Salade de chou blanc au Comté AOP  Pizza Maison à la tomate et mozzarella	Toast houmous de pois chiches  Sauté de veau Marengo de la ferme des Monts Verts	Radis à la croque au sel  Croûtes au thon	Carottes et céleri bio à la mayonnaise  Sauté de porc de la ferme des Monts Verts au cidre	Pastèque  Brandade Maison
Yaourts natures bio  Raisins blancs	Torsades bio  Bûches du Pilat	Salade verte  Cake au chocolat et aux poires	Purée de pommes de terre bio  Biscuit au fromage frais  Crème anglaise	Lait bio de Teyjat à la fraise  Sablés Maison
<b>lundi 29 septembre 2025</b>	<b>mardi 30 septembre 2025</b>	<b>mercredi 1 octobre 2025</b>	<b>jeudi 2 octobre 2025</b>	<b>vendredi 3 octobre 2025</b>
Œufs bio mayonnaise salade verte  Lasagnes végétales aux lentilles bio de Charente	Carottes rapées bio de Charente  Fricassée de canard à l'orange	Tomates en salade et billes de mozzarella  Tourte de pommes de terre à la Limousine	Taboulé bio aux agrumes  Rôti de bœuf sauce forestière	Salade verte endives et noix  Risotto crémeux aux crevettes
Comté AOP  Poires bio	Pommes de terre bio au four  Yaourts natures bio	Tomme blanche  Mousse au chocolat	Gratin de potiron  Flognarde aux pommes bio	Tomme blanche  Raisin blanc
Pommes bio du Limousin				

**Le vendredi, c'est pain bio Maison !**