

C'EST LA RENTRÉE

Cuisine Centrale

Menus du 1er au 26 septembre 2025

Loi EGAlim à Saint-Didier sur l'année
50 % des achats labellisés
dont 50 % de produits bio



Lundi

du 1er au 5 septembre

Betteraves bio
Cordon bleu frit
Haricots verts
Fruit de saison

Mardi

Salade de riz
vinaigrette
Filet de poisson
Carottes vichy
Yaourt aux fruits au
lait entier

Mercredi

Rillettes de porc FR
Poulet au citron
Petits pois bio
Salade de fruits frais

Jeudi

Haricots verts
vinaigrette
Chipolata au four
Tortis
Pomme

Vendredi

MENU VEGETARIEN

Coquillettes en salade
Dahl de lentilles corail
aux fruits et boulgour
Fromage
Kouign - amann

du 8 au 12 septembre

Concombres à la fête
Filet de poisson
Semoule de
couscous
Abricot

Carottes râpées
vinaigrette
Emincé de dinde
asiatique BBC & blé bio
Beignet au chocolat

Œufs mimosas thon
Rôti de porc miel -
thym FR & boulgour
pilaf au four
Ananas

Melon
Jambon blanc & purée
de pommes de terre
Fromage
Eclair au chocolat

Betteraves bio
Gratin de pâtes
Fromage
Pomme au caramel
beurre salé

du 15 au 19 septembre

Pastèque
Filet de poisson &
Riz pilaf au four
Fromage
Liégeois vanille

Melon
Galette saucisse &
Salade verte
Banane

Terrine de campagne
Hachis parmentier &
Salade verte
Crème dessert vanille

Cervelas
Poulet rôti & semoule
de couscous
Compote de pomme

Salade à l'ancienne
Spaghetti à la
bolognaise façon végé
Pomme

du 22 au 26 septembre

Macédoine de
légumes vinaigrette
Filet de lieu pané &
Blé tomate basilic
Abricot

Carottes râpées bio
Escalope de volaille à
l'indienne & haricots
blancs
Compote de poire

Salade de tomates
aux croûtons
Quiche lorraine &
salade verte
Eclair au chocolat

Salade de riz & maïs
Sauté de boeuf & gratin
provençal
Semoule vanille

Melon
Pizza végétarienne &
Salade verte
Fromage
Beignet aux pommes

*Les repas sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même.
De ce fait, les menus sont sujets à modification selon l'approvisionnement.*