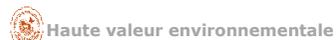


# Menus CFA

Semaine du 1er septembre au 7 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Tomates vinaigrette	<b>Salade de lentilles bio</b>	<b>Salade de pâtes tricolores bio</b>	Concombre vinaigrette	Chou chinois vinaigrette
	Cordon bleu	Nuggets de blé	Rôti de veau lcl au jus	Emincés de dinde lrl aux olives	<b>Couscous bio aux légumes et de pois chiche bio</b>
	Petits pois ce2	Haricots verts persillés	Gratin de courgettes	Riz créole	<b>Semoule bio</b>
	Fromage frais rondelé ail et fines herbes	Camembert	Gouda	Emmental	Yaourt aromatisé
	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	<b>Purée de pomme bio et pêche</b>	Mousse au chocolat	<b>Fruit bio</b>



# Menus CFA

Semaine du 8 septembre au 14 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<b>Salade de blé bio</b>	Betteraves ce2 vinaigrette	Taboulé	Batavia Ici	<b>Carottes rapées bio vinaigrette</b>
	Sauté de bœuf Ici au curry	<b>Pasta et chiche bio</b>	Poulet vf rôti	Poisson pané msc et citron	Seiche à la rouille
	Carottes persillées	<b>Macaronis bio</b>	Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre	Riz créole
	Fromage fondu petit cotentin	Port salut	Saint Nectaire AOP	<b>Yaourt nature bio</b>	Edam
	Fruit Ici	<b>Fruit bio</b>	Liégeois au chocolat	Cake au citron	Fruit



# Menus CFA

Semaine du 15 septembre au 21 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<b>Haricots vert bio vinaigrette</b>	Salade de pépinettes	Melon	Tarte au fromage	Tomates vinaigrette au basilic
	Boulettes de bœuf vf RAV sauce tomate	Colin sauce citron	Jambon vf Filet de dinde vf façon jambon	<b>Œufs durs bio</b>	Haricots rouges façon chili
	Polenta	Ratatouille	<b>Coquillettes bio semi complète</b>	<b>Epinards bio béchamel</b>	<b>Riz semi complet bio</b>
	Tomme blanche	Cantal AOP	<b>Yaourt nature bio saveur vanille</b>	Gouda	Fromage frais Fraidou
	<b>Fruit bio</b>	Fruit	Gateau de haricots blancs au chocolat	<b>Banane bio</b>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel



# Menus CFA

Semaine du 22 septembre au 28 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Chou fleur ce2 vinaigrette	<b>Concombre bio tzatziki</b>	Pizza	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon	<b>Salade de lentilles bio</b>
	Sauté de veau lcl arrabiata	Dalh de lentilles corail	<b>Omelette bio</b>	Sauté de dinde lr au caramel	Hoki sauce échalote
	<b>Penne bio semi complète</b>	Riz	Gratin de courgettes	<b>Semoule bio</b>	Haricots beurre sautés
	Edam	Camembert	Saint nectaire aop	Yaourt nature hve de Lozère	Fromage fondu cantafrais
	<b>Fruit bio</b>	Ile Flottante	<b>Compote de pomme bio poire</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Banane bio</b>



# Menus CFA

Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Céleri remoulade	Salade de pommes de terre	Salade iceberg et croutons	<b>Salade coleslaw bio</b>	Soupe de légumes
	Aiguillettes de poulet vf sauce suprême	Merlu sauce citron	Rôti de porc lcl sauce charcutière Rôti de dinde vf au jus	Macaronade lcl	Nuggets au fromage
	<b>Boulgour bio</b>	Petits pois ce2	<b>Lentilles bio</b>	<b>Penne bio semi complète</b>	Haricots verts sautés et pommes de terre
	Cantal AOP	Mimolette	Pont L'évêque AOP	Fromage frais saint Morêt	Fromage frais aux fruits
	Crème dessert vanille	<b>Fruit bio</b>	Fruit	Mousse au chocolat	Gateau de pois chiche au chocolat blanc



# Menus CFA

Semaine du 6 octobre au 12 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Rillettes de thon	Salade verte et maïs	Potage de courgette au fromage fondu
	<b>Bolognaise bio</b>	Colin sauce aïoli	Tortilla aux oignons et pommes de terre	Pilon de poulet vf rôti	Curry de pois chiche et épinards
	<b>Coquillettes bio</b>	Carottes et pdt vapeur	Salade verte	<b>Gratin de brocolis bio</b>	<b>Riz semi complet bio</b>
	Fromage frais aux fruits	Brie	Fourme d'Ambert AOP	<b>Yaourt nature bio</b>	Emmental
	<b>Fruit bio</b>	Flan gelifié chocolat	<b>Fruit bio</b>	Zézette de Sète	Banane rup



# Menus CFA

Semaine du 13 octobre au 19 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Endives aux pommes et noix vinaigrette	Rillettes et cornichon <b>Pâté de volaille et cornichon</b>	Soupe de carottes, céleri, navet, poireaux, oignon et pdt
	Sauté de bœuf Ici Sauce forestière	Filet de limande sauce dieppoise	Aiguillettes de poulet vf Sauce au maroilles	Parmentier de canards, haricots blanc et purée de céleri	Quenelles natures sauce tomate
	<b>Semoule bio</b>	Haricots verts ce2 sautés	Confit de carottes en batonnets	Salade verte	<b>Riz bio semi complet</b>
	Brie	<b>Yaourt aromatisé bio</b>	Emmental	Tomme grise	Fromage blanc et confiture de myrtille
	<b>Fruit bio</b>	Liégeois chocolat	<b>Fruit bio</b>	Gâteau basque aux cerises noires	Fruit



# Menus CFA

Semaine du 20 octobre au 26 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Taboulé	Velouté de brocolis à la fourme d'Ambert	Carottes râpées vinaigrette	<b>Salade de lentilles bio</b>	Chou rouge remoulade
	Emincés de dinde lr sauce fermière	Colin sauce armoricaine	Tarte au maroilles	Rôti de veau lcl au jus	Boulettes de sarrasin sauce tomate
	Chou fleur sauté	<b>Blé bio</b>	Salade verte	<b>Epinards béchamel bio</b>	<b>Semoule bio</b>
	Cantal AOP	Saint nectaire AOP	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Fromage frais petit cotentin
	<b>Fruit bio</b>	Fruit lcl	<b>Purée de pomme bio</b>	Fruit lcl	Clafoutis aux poires



# Menus CFA

Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Betteraves ce2 vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs	Salade coleslaw	Friand au fromage	Soupe au potiron
	Macaronade Ici	Merlu sauce bourride	Poulet rôti vf	Emincés de porc vf ce2 Dijonnaise Emincés de dinde vf sauce moutarde	<b>Omelette bio</b>
	<b>Penne bio semi complète</b>	Pommes vapeur	<b>Gratin de brocolis bio</b>	Salsifis sautés	Carottes persillées
	Petit fromage frais aux fruits petit filou	Pont l'évêque AOP	Fromage frais rondelé ail et fine herbes	Camembert	Mimolette
<b>Fruit bio</b>	Fruit	Liégeois vanille	Fruit Ici	Cake chocolat mandarine	

