

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Mardi 1 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
 Betteraves , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette	Friand au fromage
Cordon bleu de dinde	Rôti de porc , Jus lié viande	Pêche du moment , Sauce hollandaise
 Coquillettes BIO , Sauce tomate , Emmental râpé	 Purée de pommes de terre  Haricots verts à l'ail	 Courgettes braisées  Riz BIO
 Compote de pommes BIO	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé LOCAL

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
 Mousse de foie , Cornichons	 Tomates , Vinaigrette	 Pastèque	 Macédoine mayonnaise
Poulet basquaise	Émincé de porc , Sauce forestière	 Sauce aux 3 fromages	Filet de  colin MSC , Sauce dieppoise
 Semoule BIO	 Poêlée de champignons  Cœur de blé	Macaronis BIO	 Épinards à la crème  Riz BIO
			Mimolette
 Fruit de saison	 Yaourt aux fruits	 Quatre quart	 Fruit de saison

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Repas à thème : l'Espagne			
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
 Toast gratiné à l'Emmental	 Gaspacho Andalou	 Melon	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
 Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Paëlla au poulet	Carbonade à la flamande	Filet de  lieu MSC , Sauce crème
 Semoule BIO  Ratatouille	 Riz BIO	 Frites  Salade verte	 Carottes braisées  Coquillettes BIO
			Camembert
 Fruit de saison	 Crème Catalane	Crème dessert LOCAL	 Fruit de saison

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
 Concombres , Vinaigrette	 Salade de maïs	 Betteraves BIO , Vinaigrette	 Céleri rave sauce rémoulade
Sauté de porc , Sauce aigre douce	Tortellini ricotta et épinards , sauce fromagère	Brandade de  colin MSC	Émincé de dinde , Sauce forestière
 Brocolis aux oignons  Riz BIO pilaf		 Salade verte	 Butternut rôtie  Cœur de blé
		Fromage	
 Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Éclair au chocolat

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
 Œuf dur , Sauce cocktail	 Carottes râpées à la vinaigrette	Salade verte à l'Emmental	 Potage de légumes
 Colin MSC façon blanquette	Rôti de dinde , Jus lié viande	 Nuggets végétariens	Saucisse de Toulouse , Sauce à l'échalote persillée
 Riz BIO  Fondue de poireaux	 Farfalle BIO  Petits pois aux oignons	 Semoule BIO  Piperade	 Pommes de terre vapeur  Lentilles
Fromage			
Yaourt aromatisé LOCAL	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fromage blanc sucré

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
 Émincé de chou chinois , Vinaigrette à l'orange	 Macédoine de légumes	 Céleri rave sauce rémoulade	Crêpe au fromage
Sauté de dinde , Sauce poivre	Sauté de  bœuf BIO à la tomate	 Lasagnes aux légumes	 Colin MSC meunière
 Frites fraîches  Salade verte , Vinaigrette	 Cœur de blé  Légumes couscous	 Salade verte , Vinaigrette	 Riz BIO  Gratin d'épinard
 Pot de glace	 Fruit de saison	Cake marbré	 Salade de fruit frais

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Rencontres du Goût : Tous ensemble, à table !			
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 Concombre à la grecque	 Coleslaw	 Betteraves	 Potage de légumes
 Bolognaise végétale	Tajine de volaille	Saucisson sec , Cornichons	Filet de  colin MSC , Sauce citron
Macaronis BIO , Emmental râpé	 Semoule BIO  Légumes tajine	 Pomme de terre au four gratinée à la raclette  Salade verte	 Riz BIO  Potirons à la crème
 Fruit de saison	Yaourt LOCAL sucré	 Cheesecake au yaourt et au speculoos	 Crème dessert au caramel