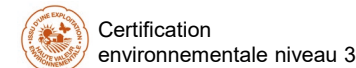


Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

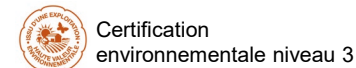


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu de rentrée				
Salade verte Vinai 	Salade concombre Vinaigrette	Melon	Tomates Vinaigrette 	Pastèque
Hachi Parmentier et purée de pomme de terre	Omelette  	Émincé de bœuf Sauce romarin 	Emincé de dinde sauce aigre douce 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 
Yaourt nature sucré 	Haricots plats à l'ail	Riz et Petits pois mijotés	Frites	Penne semi complète 
Compote de pomme allégée en sucre	Fromage frais Rondelé	Fromage blanc type suisse nature sucré 	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Saint Nectaire AOP 
	Donuts 	Fruit de saison	Petit gâteau type palmito	Fruit de saison



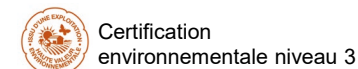
Menus de la Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de rissetis aux petits légumes Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette 	Carottes râpées Vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 	Rillette de thon 
Sauté de bœuf jus aux oignons 	Boulettes de bœuf et légumes sauce tomate	Poulet rôti Sauce basquaise 	Macaronis sauce légumes minestrone	Parmentier de colin et purée de pomme de terre 
Blettes persillées	Semoule 	Carottes persillées Et boulgour 		
Tomme blanche	Fromage frais Fraidou	Fromage blanc nature sucré	Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison	Compote de pomme et banane allégée en sucre	Fruit de saison 	Cake nature	Fruit de saison 



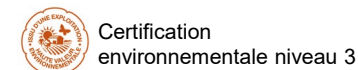
Menus de la Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Amuse bouche: crème fruit de la passion
Melon 	Macédoine mayonnaise	Salade verte Vinaigrette 	Concombres en rondelles Vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise
Aiguillette de poulet 	 Hoki sauce coco sauce crème	Haché de veau  sauce tomate	Jambon blanc de porc  S/P : jambon de dinde 	 Chili végétal, haricots rouges Et riz 
Ratatouille Et boulgour 	Coquillettes  Et fromage râpé	Printanières de légumes	Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol	
Fromage frais Tartare	Petit fromage frais nature au lait entier sucré	Carré	Yaourt aromatisé framboise 	Camembert
Coupelle de purée de pomme 	Fruit de saison	Tarte au flan 	Fruit de saison	Semoule au lait



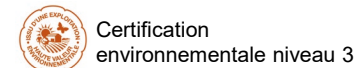
Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles échalote Vinaigrette  Cordon bleu de volaille  Purée de chou fleur Coulommiers  Fruit de saison	Melon Couscous boulette de bœuf aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches Et semoule  Fromage frais St Moret Dessert lacté gélifié saveur vanille	Tomates  Vinaigrette Steaks hachés de bœuf Sauce thym  Carotte et pomme de terre à l'ail Yaourt nature sucré  Fruit de saison	Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix Omelette  sauce tomate  Penne rigate  Et fromage râpé Edam Fruit de saison	Betteraves Vinaigrette Colin d'Alaska pané et citron  Haricots verts Fromage blanc aromatisé aux fruits Éclair au chocolat 



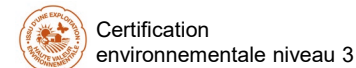
Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage fondu Dahl de lentilles corail Et riz Tomme grise Compote de pommes allégée en sucre	Carottes râpées Vinaigrette Beignet de calamar Sauce tartare Courgettes Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Salade de concombre Chipolatas* *Saucisse de volaille Lentilles Emmental Crème dessert chocolat	Pâté de campagne* *Pâté de volaille Et cornichons Roti de porc CE2 sauce moutarde S/P: Roti de dinde sauce moutarde Frites Fromage fondu Croc lait Fruit de saison	Salade iceberg Vinaigrette Émincé de bœuf Sauce au thym Purée de patate douce Yaourt nature et sucre Paris Brest



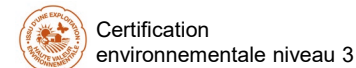
Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette  Coquillettes semi complète sauce champignon à la crème  Fromage fondu Vache qui rit  Liégeois au chocolat	Taboulé  Steak haché de bœuf sauce provençale  Petits pois et carottes Yaourt aromatisé Petit gâteau	Radis beurre Poulet rôti sauce au curry  Potatoes Ketchup/mayonnaise) Buche de chèvre Fruit de saison	Tomates vinaigrette  Filet de meunière sauce citron  Riz  Yaourt nature sucré  Beignet aux pommes 	Endives vinaigrette  Lasagne* *Lasagne aux légumes Brie Fruit de saison



Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

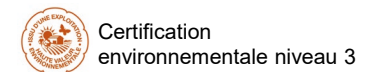
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves Vinaigrette  Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise  Comté Purée de pommes et pain d'épices	Pain polaire et rillettes de thon  Sauté de bœuf  sauce chasseur Riz  Camembert Mousse au chocolat au lait	Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte Omelette  Carottes et champignons poêlés à l'ail et au thym Munster  Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette  Aiguillette de poulet au jus  Purée de pomme de terre Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Brioche perdue myrtilles	Saucisson sec et beurre ½ sel* *Pâté de volaille Colin d'Alaska  pané au riz soufflé Blé  sauce tomate Yaourt nature sucré  Fruit de saison



Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise  Steak haché Semoule et ratatouille Coulommiers Fruit de saison	Salade verte vinaigrette  Parmentier au colin d'Alaska pomme de terre Comté  Mousse au chocolat	Feuilleté fromage fondu Émincé de bœuf sauce au thym  Haricots plats et boulgour  Yaourt aromatisé vanille  Fruit de saison	Concombres en rondelles vinaigrette  Penne semi-complètes à la sauce tomate  Petit fromage blanc sucré Beignet au chocolat	Chou blanc vinaigrette  Nuggets de poulet Ketchup/mayonnaise Frites  Fromage fondu Croc lait  Compote pomme banane



Menus de la Semaine du 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre et beurre ½ sel Parmentier au bœuf épeautre et purée de pomme de terre Fromage frais Fraidou Purée de pomme	Pâté breton* et cornichon *Pâté de volaille et cornichon Emincé de dinde sauce moutarde Chou fleur et coquillettes Yaourt nature sucré Fruit de saison	Soupe de courgettes crémée Nuggets de fromage Ketchup/mayonnaise Purée de brocoli Brie Crème dessert saveur vanille	Chou blanc vinaigrette Merlu sauce tomate paprika crémée Carottes et pomme de terre Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Cake chocolat banane	Lentilles échalotes vinaigrette Blanc de poulet sauce crème et champignon Semoule Emmental Fruit de saison

