

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Menu de la rentrée				
Salade verte vinaigrette   Nuggets crisperi d'or (pomme de terre emmental) Riz  Sauce tomate Yaourt sucrée Compote de pommes allégée en sucre	Melon Dés de colin d'Alaska sauce citron persillée  Blé  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Concombre tzatziki (fromage blanc, échalotte) Poulet rôti  Coquillettes semi complètes  Coulommiers  Beignet chocolat 	Tomate Vinaigrette basilic Cordon bleu  et ketchup Frites Fromage blanc nature sucré Smoothie pomme pêche	Saucisson à l'ail Rôti de bœuf  jus aux herbes Carottes Pomme de terre Saint Nectaire AOP  Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette   Boulgour , légumes à la mexicaine et tomate cerise Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit de saison	Feuilleté au fromage Jambon blanc S/P: Jambon de dinde Purée de courgette Yaourt nature sucré  Fruit de saison	Rillette de thon Penne  Sauce bolognaise de bœuf Edam  Fruit de saison	Salade de betteraves rouges Colin d'Alaska pané au riz soufflé Penne Brocolis  Tomme blanche Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Tomates vinaigrette  Sauté de dinde  sauce au curry Haricots verts Fromage frais ½ sel Cake nature



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Vinaigrette Omelette  Pommes de terre rissolées Ketchup Cantal AOP  Compote de pomme allégée en sucre	Concombre vinaigrette  Couscous végétal aux 5 légumes Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Sauté de veau  sauce paprika persil Purée de brocoli Camembert  Dessert lacté gélifié Saveur vanille	Melon jaune Colin d'Alaska sauce crème Petits pois Fromage frais saint Môret Gâteau au chocolat	Macédoine mayonnaise  Parmentier bœuf et purée pommes de terre Fromage blanc nature et sucre  Fruit de saison



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental Sauté de bœuf sauce forestière  Printanière de légumes (carotte, p. pois, Pdt, oignons, céleri) Petit fromage frais nature et sucre  Fruit de saison	Tomate  vinaigrette Penne  tomate lentille façon bolognaise Fromage fondu carré Dessert lacté gélifié saveur vanille	Rillettes de sardine Steak haché  Frites <i>Ketchup mayonnaise</i> Edam  Fruit de saison 	 Carottes râpées vinaigrette  Beignet stick mozzarella  Pâtes perle et brunoise de courgettes fromage ail et fines herbes  Yaourt nature et sucre  Gâteau au citron	Soupe de légumes variés (carotte, poireau, pomme de terre, navet) Dés de saumon sauce crème Purée de haricots verts  Comté Fruit de saison



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cèleri rémoulade Merlu sauce échalote  Purée de potiron Pont l'Evêque  Crème dessert chocolat	Tomates  vinaigrette Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne S/P: Sauté de dinde  moutarde à l'ancienne Haricots verts Petit fromage frais sucré Crêpe nature sucrée	Pastèque Rôti de bœuf au jus  Gratin dauphinois Yaourt aromatisé  Compote de pomme allégée en sucre	Œuf dur  mayonnaise Chipolatas S/P: Saucisse de volaille Semoule  Légumes couscous Camembert  Fruit de saison	Soupe de légumes variés (carotte, poireau, pomme de terre, navet) Omelette pomme de terre (œuf BIO ) Emmental  Fruit de saison



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Colin d'Alaska pané au riz soufflé  Petits pois Fromage fondu carré Fruit de saison	Salade verte vinaigrette miel Sauté de bœuf  jus aux oignons Pommes de terre persillées Camembert  Dessert lacté gélifié saveur vanille	Soupe de potiron  Cordon bleu Macaronis semi complet sauce tomate  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Concombre  mais  sauce fromage blanc aux herbes Saucisse de Toulouse  S/p: Saucisse de volaille façon chipolata  Lentilles Fromage blanc nature et sucre  Cake au daim	Soupe aux vermicelles Gratin pomme de terre épinard raclette Tomme blanche Fruit de saison



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Normandie	Haut de France	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
Carottes râpées vinaigrette  Sauté de bœuf sauce forestière  Haricots verts et semoule  Coulommiers  Fromage blanc mascarpone poire amande	Salade de camembert pané vinaigrette miel moutarde Filet de hoki  sauce dieppoise Carottes au jus Pomme de terre Yaourt nature et sucre  Quartier de pomme et topping caramel	Endives  vinaigrette Filet de poulet  sauce au maroilles Torsades  Mimolette Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille et biscuit spéculoos	Salade iceberg  vinaigrette  Parmentier de canard, purée de pdt Tomme grise Gâteau basque et confiture de cerises griottes	Soupe de carottes, céleri, navet, poireau, oignon et pomme de terre  Quenelle nature sauce tomate Riz  Cantal  Salade de fruits frais



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Ouf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Samoussa de légumes Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne S/P: sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne Printanière de légumes (carotte, p.pois, oignons, céleri, pdt) Coulommiers  Fruit de saison	Salade verte   Lasagne aux légumes Gouda Liégeois saveur chocolat	Salade piémontaise (œuf) Poulet  rôti au jus Brocolis Pomme de terre Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange Bolognaise de bœuf  Pennes  Fromage frais saint Morêt  Gâteau chocolat lentilles	Haricots verts échalote vinaigrette  Colin d'Alaska pané et citron Purée d'épinards et pommes de terre Carré Fruit de saison



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Pizza tomate emmental, mozzarella jambon S/P: Pizza aux 3 fromages (emmental, chèvre, bleu) Fromage frais ½ sel Compote de poire allégée en sucre	Salade de haricots rouges et tomates et épices chili Escalope de dinde sauce crème Riz Haricots beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Emincé de saumon sauce crème Farfalles Pointe de brie Fruit de saison	Œuf dur Et mayonnaise Chili sin carne Et Riz Gouda Dessert lacté gélifié saveur vanille	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce quatre épices Frites Fromage blanc Moelleux choco pépites



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable