

Menus du 1^{er} Septembre au 16 octobre 2026



Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés

	Du 1 ^{er} au 4 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28/09 au 2 Octobre	Du 5 au 9 Octobre	Du 12 au 16 Octobre "Les 4 saveurs"
LUNDI		Jus d'orange Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Melon Waterzoï de poisson MSC Riz Sauce Biscuit Crème dessert chocolat	Salade esaü Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Edam Fruit de saison	Macédoine Cordon bleu Palet mozzarella Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise Bûchette Fruit de saison	Céleri rémoulade Gratin savoyard (P) Gratin de pommes de terre aux deux fromages Salade Fruit de saison Crème dessert vanille	Betteraves rouges aux poteries Poulet ananas coco Poisson ananas coco Farfalles Emmental râpé Fruit de saison Yaourt nature sucré
MARDI	Coleslaw Tortellini provençale Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Carottes râpées Escalope de poulet aux champignons Tarte au fromage Pommes de terre Courgettes au thym Sauce Fromage Fromage blanc aux fruits	Sardines + citron Chipolatas (P) Médailillon de surimi Taboulé Salade de tomates Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées Burger de bœuf Riz Sauce Biscuit Yaourt nature sucré	Salade de tomates Colin au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Sauce Biscuit Flan vanille	Œuf mayonnaise Escalope de poulet Colin meunière Semoule Ratatouille Fromage AFH Compote	Salade d'endives au fromage Omelette Purée de céleri Sauce tomate Fromage Liégeois au chocolat
MERCREDI	Betteraves rouges Fricadelle Omelette Pommes croquettes Petits pois Mayonnaise Fromage Yaourt	Macédoine Dos de colin MSC Riz Sauce au citron Biscuit Liégeois vanille	Céleri rémoulade Hachis parmentier Parmentier de thon Salade Biscuit Nappé caramel	Macédoine Emincé de poulet Boulettes de soja Semoule Piperade Carré président Cake aux pépites de chocolat	Charcuterie Goulash Omelette Pommes noisettes Salade Mimolette Fruit de saison	Macédoine Gratiné de poisson MSC Riz Sauce Biscuit Yaourt brassé aux fruits	Carottes râpées au pamplemousse Rôti de dinde à la rhubarbe Bolognaise végétale Pennes Emmental râpé Biscuit Ile flottante
JEUDI	Melon Gratiné de poulet Gratiné de poisson Boulgour Sauce Fromage Glace	Salade composée Palet mozzarella Farfalles Sauce curry Biscuit Salade de fruits	Salade de concombres Omelette Coquillettes Sauce Emmental râpé Fruit de saison Brassé aux fruits	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Mousse au chocolat	Salade de concombres Rougail saucisse (P) Rougail de poisson Riz Sauce Fromage Glace	Salade marocaine Palets fromagers Tortis Sauce tandoori Fruit de saison Gâteau basque	Concombres bulgare au citron Poisson aux agrumes MSC Riz Julienne de légumes Sauce Fromage Tartelette au citron
 VENDREDI	Salade de haricots verts Croquette de poisson MSC Purée de potiron Salade Vache picon Compote	Pastèque Jambon (P) Pépites de poisson Gratin de pommes de terre Salade Fromage Paris brest	Salade de soja Bœuf aux oignons Poisson au citron Pommes croquettes Etuveé de carottes Brie Glace	Betteraves rouges Sauté de porc aux olives (P) Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Fromage Beignet aux pommes	Salade florida Bolognaise végétale Pennes Emmental râpé Fruit de saison Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Carbonade Boulette de soja Pommes sautées Petits pois Camembert Fruit de saison	Salade de tomates Petit salé aux lentilles (P) Crêpe au fromage Pommes de terre Fromage au sel de guérande Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements