

AU

MENU



Semaine du 1er au 4 septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées					
Plats Protidiques		<u>Melon</u>		<u>Tomates</u>	<u>Emincé bicolore</u>
Accompagnements		<u>Boulettes au bœuf VBF</u> <u>stroganoff</u>		<u>Jambon de dinde Dijonnaise</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (Plat complet)</u>
Fromage / Laitage		<u>Pommes rissolées</u>		<u>Riz</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Desserts		<u>Madeleine</u>		<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
		<u>Mousse au chocolat au lait</u>		<u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Compote de pomme HVE</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette</u>	 <u>Saucisson à l'ail</u>		 <u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	 <u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>		<u>Sauté de volaille, sauce champignons</u>	 <u>Dos de cabillaud MSC à la crème de curry</u>
Accompagnements	 <u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre</u>			<u>Purée de carotte</u>
Fromage / Laitage	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>		 <u>fromage fondu</u>	 <u>Camembert</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>		<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne
 Contient du porc

 BIO

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)</u>		<u>Melon</u>	<u>Concombres tomates te maïs</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Raviolis ratatouille (Plat complet)</u>		<u>Rousties de légumes</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Plat complet</u>		<u>Courgettes provençale</u>	<u>Purée d'épinards et pomme de terre Bio</u>
Fromage / Laitage	<u>yaourt sucré</u>	<u>Brie</u>		<u>Saint paulin</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Liégeois vanille</u>		<u>Beignet fourré</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Médaillon de surimi MSC mayonnaise	Concombres nature		 Œuf dur mayonnaise	 Tomates
Plats Protidiques	 Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron	 Saucisse de Toulouse HVE		 Haché de bœuf sauce poivre	 Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
Accompagnements	Haricots beurre	Frites au four		Ratatouille	Choux fleur persillé
Fromage / Laitage	 Camembert	 Galette St Michel		petit suisse sucré	 Emmental BIO
Desserts	 Purée depommes poires	 Yaourt aromatisé		 Fruit frais	 Cake pépites de chocolat

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc
 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)
 BIO Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement