

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



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Label Rouge



Produits Labelisés

	Du 1er 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	Lasagnes de légumes Salade Fromage Yaourt Coleslaw / Betteraves rouges Tortellini provençale Emmental râpé Fruits de saison	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette / Pavé demi-sel Fruits de saison Carottes râpées / Chou-fleur à la vinaigrette Escalope de poulet aux champignons Tarte au fromage Pommes de terre Courgettes au thym Sauce Fromage blanc aux fruits	Melon Waterzoï de poisson MSC Riz Sauce Crème dessert chocolat / Yaourt nature sucré Chipolatas Palets fromagers Semoule Piperade Fromage frais / Gouda Fruits de saison	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Edam / Fromage AFH Fruits de saison Carottes râpées / Salade de tomates Curry de pois chiches Riz Sauce Cake aux pépites de chocolat	Cordon bleu Palet mozzarella Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise Bûchette / Délice au chèvre Fruits de saison Salade de tomates Colin au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Sauce Flan vanille	Œuf mayonnaise Gratin savoyard Gratin de pommes de terre aux deux fromages Salade Crème dessert vanille / Flan chocolat Escalope de poulet Colin meunière Semoule Ratatouille Fromage AFH / Maasdam Compote / Ananas au sirop Macédoine Gratiné de poisson MSC	Betteraves rouges aux pommes Volaille ananas coco Poisson ananas coco Farfalles Emmental râpé Yaourt nature sucré / Crème dessert caramel Salade mêlée au fromage
MARDI	Omelette Pommes croquettes Petits pois Mayonnaise Fromage Yaourt Melon Gratiné de volaille Gratiné de poisson Boulgour Sauce Paris brest Croquette de poisson MSC Purée de potiron Salade Vache picon / Carré de l'est Compote / Ananas au sirop	Macédoine Dos de colin MSC Riz Sauce au citron Liégeois vanille Salade composée / Salade esau Palet mozzarella Farfalles Sauce curry Salade de fruits / Oreillons de pêche Pastèque Jambon Pépites de poisson Gratin de pommes de terre Salade Glace	Céleri rémoulade Hachis parmentier Parmentier de thon Salade Nappé caramel Salade de concombres Omelette Coquillettes Sauce Emmental râpé Liégeois chocolat / Brassé aux fruits Bœuf aux oignons Poisson au citron Pommes croquettes Etuviée de carottes Brie / Petit moulu nature Beignet aux pommes	Emincé de poulet Boulettes de soja Semoule Piperade Carré président Yaourt nature sucré Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup / Mayonnaise Mousse au chocolat / Brassé aux fruits Betteraves rouges / Salade de maïs Sauté de porc aux olives Thon à la catalane Macaroni Emmental râpé Glace	Goulash Omelette Pommes noisettes Salade Mimolette Fruit de saison Salade de concombres / Thon mayonnaise Rougail saucisse Rougail de poisson Riz Sauce Gâteau basque Salade florida / Salade mêlée Bolognaise végétale Pennes Emmental râpé Yaourt aromatisé / Fromage blanc nature sucré	Escalope de poulet Colin meunière Semoule Ratatouille Fromage AFH / Maasdam Compote / Ananas au sirop Macédoine Gratiné de poisson MSC Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits Salade de tomates Palets fromagers Tortis Sauce tandoori Glace Carbonade Boulette de soja Pommes sautées Petits pois Camembert / Chanteneige Fruits de saison	Omelette Purée de céleri Sauce tomate Liégeois au chocolat / Fromage blanc aux fruits Carottes râpées au pamplemousse Rôti de dinde à la rhubarbe Bolognaise végétale Pennes Emmental râpé Ile flottante Concombres bulgare au citron Poisson aux agrumes MSC Riz Julienne de légumes Sauce Tartelette au citron Petit salé aux lentilles Crêpe au fromage Pommes de terre Fromage au sel de guérande / Tomme blanche Fruits de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements