

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 Biologiques



Produits Labelisés

* Repas de substitution

	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		Boulettes (Mat) Boulettes + Merguez (Prim) <i>* Boulettes de soja</i> Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Melon Waterzoï de poisson MSC Riz Sauce Crème dessert chocolat	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Edam Fruit de saison	Cordon bleu <i>* Palet mozzarella</i> Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise Bûchette Fruit de saison	Céleri rémoulade / Pamplemousse + sucre Gratin savoyard (P) <i>* Gratin de pommes de terre aux deux fromages</i> Salade Crème dessert vanille	Betteraves rouges aux pommes Poulet ananas coco <i>* Poisson ananas coco</i> Farfalles Emmental râpé Yaourt nature sucré
MARDI	Menu Végétarien Coleslaw / Betteraves rouges Tortellini provençale Emmental râpé Fruit de saison	Carottes râpées / Chou-fleur à la vinaigrette Escalope de poulet aux champignons <i>* Tarte au fromage</i> Pommes de terre Courgettes au thym Sauce Fromage blanc aux fruits	Chipolatas (P) <i>* Médaillon de surimi</i> Taboulé Salade de tomates Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	Menu Végétarien Carottes râpées / Salade de tomates Curry de pois chiches Riz Sauce Yaourt nature sucré	Salade de tomates / Salade de pois chiches Colin au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Sauce Flan vanille	Escalope de poulet <i>* Colin meunière</i> Semoule Ratatouille Fromage Ail et fines herbes Compote Macédoine Gratiné de poisson MSC Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	Menu Végétarien Salade d'endives au fromage Omelette Purée de céleri Sauce tomate Liégeois au chocolat Carottes râpées au pamplemousse Rôti de dinde à la rhubarbe <i>* Bolognaise végétale</i> Pennes Emmental râpé Ile flottante
MERCREDI		Macédoine Dos de colin MSC Riz Sauce au citron Liégeois vanille	Céleri rémoulade Hachis parmentier <i>* Parmentier de thon</i> Salade Nappé caramel	Emincé de poulet <i>* Boulettes de soja</i> Semoule Piperade Carré président Cake aux pépites de chocolat	Goulash <i>* Omelette</i> Pommes noisettes Salade Mimolette Fruit de saison	Macédoine Gratiné de poisson MSC Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits	Concombres bulgare au citron Poisson aux agrumes MSC Riz Julienne de légumes Sauce Tartelette au citron
JEUDI	Melon Gratiné de poulet <i>* Gratiné de poisson</i> Boulgour Sauce Paris brest	Menu Végétarien Salade composée / Salade esau Palet mozzarella Farfalles Sauce curry Salade de fruits	Menu Végétarien Salade de concombres / Pamplemousse + sucre Omelette Coquillettes Sauce Emmental râpé Brassé aux fruits	Hamburger <i>* Fish burger</i> Pommes américaines Salade Ketchup Brassé aux fruits	Salade de concombres / Thon mayonnaise Rougail saucisse (P) <i>* Rougail de poisson</i> Riz Sauce Gâteau basque	Menu Végétarien Salade marocaine / Salade chinoise Palets fromagers Tortis Sauce tandoori Glace	Concombre aux agrumes MSC Riz Julienne de légumes Sauce Tartelette au citron
VENDREDI	Croquette de poisson MSC Purée de potiron Salade Vache picon Compote	Pastèque Jambon (P) <i>* Pépites de poisson</i> Gratin de pommes de terre Salade Glace	Bœuf aux oignons <i>* Poisson au citron</i> Pommes croquantes Etuvée de carottes Brie Beignet aux pommes	Betteraves rouges / Salade de maïs Sauté de porc aux olives (P) <i>* Thon à la catalane</i> Macaroni Emmental râpé Glace	Menu Végétarien Salade florida / Salade méléée Bolognaise végétale Pennes Emmental râpé Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Carbonade <i>* Boulette de soja</i> Pommes sautées Petits pois Camembert Fruit de saison	Petit salé aux lentilles (P) <i>* Crêpe au fromage</i> Pommes de terre Fromage au sel de guérande Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements