

Menus

du 31 Août au 4 Septembre 2026

Les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements

Viande/Poisson - Légumes - Féculents - Fromage/Produits Laitiers -

Dessert Sucré - Fruits - Menu Végétarien

Lundi
31 Août



**BONNE
RENTRÉE**

**2026
2027**



Mardi
1er Septembre

ENTRÉE

Carottes Rapées



PLAT

Saucisses



ACCOMPAGNEMENT

Lentilles



PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

**Compote sans sucre
ajouté**



Mercredi
2 Septembre

ENTRÉE

Piémontaise



PLAT

Poulet à la Crème



ACCOMPAGNEMENT

**Poêlée de Pommes
de Terre**

PRODUIT LAITIER

Fromage Blanc



DESSERT

Jeudi
3 Septembre

ENTRÉE

Taboulé



PLAT

Haché Végétarien

ACCOMPAGNEMENT

Haricots Verts



PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

Fruits



Vendredi
4 Septembre

ENTRÉE

**Salade de Tomates,
Maïs, Emmental**



PLAT

**Poisson Frais
(Selon arrivage)**



ACCOMPAGNEMENT

Riz Basmati



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Gâteau d'anniversaires



**Bon
Appétit**

Lundi
7 Septembre

ENTRÉE

Potage



PLAT

Haché de Veau

ACCOMPAGNEMENT

Blé aux Légumes

1



PRODUIT LAITIER

Fromages

7



DESSERT

Fruits



Mardi
8 Septembre

ENTRÉE

Salade, Crudités, Feta

7

10



PLAT

Chili Sin Carne

ACCOMPAGNEMENT

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Glace

3

7



Mercredi
9 Septembre

ENTRÉE

Macédoine Mayonnaise

3

10

PLAT

Poisson Frais
(Selon arrivage)



ACCOMPAGNEMENT

Pépinettes

1



PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits



Jeudi
10 Septembre

ENTRÉE

Pâté de Volaille

PLAT

Joues de Porc

ACCOMPAGNEMENT

Purée de Patates Douces

7

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits



Vendredi
11 Septembre

ENTRÉE

Betteraves Vinaigrette

10

PLAT

Boeuf Bourguignon

ACCOMPAGNEMENT

Carotte
Pommes de Terre
Champignons

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Riz au Lait

7



Lundi
14 Septembre

ENTRÉE

Salade d'Haricots Verts

10

PLAT

Merguez

ACCOMPAGNEMENT

Semoule et Légumes

1

PRODUIT LAITIER

Fromages

7



DESSERT

Compote



Mardi
15 Septembre

ENTRÉE

Salade de Pâtes au Surimi

1

2

3

4

PLAT

Poisson Frais
(Selon arrivage)



ACCOMPAGNEMENT

Purée de Patates Douces

7

PRODUIT LAITIER

Yaourt Nature

7



DESSERT

Fruits



Mercredi
16 Septembre

ENTRÉE

Assiette de Crudités

10

PLAT

Moelleux de Porc

ACCOMPAGNEMENT

Pommes Vapeur

7

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Crème Chocolat

7



Jeudi
17 Septembre

ENTRÉE

Céleri Rémoulade

3

7

10

PLAT

Bolognaise Végétarienne



ACCOMPAGNEMENT

Pâtes

1



PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fromage Blanc

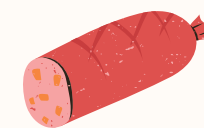
7



Vendredi
18 Septembre

ENTRÉE

Cervelas



PLAT

Poulet au Curry

7

ACCOMPAGNEMENT

Petits Pois, Carottes



PRODUIT LAITIER

Panna Cotta

7



DESSERT

Lundi
21 Septembre

ENTRÉE

Nems et Salade

10



PLAT

**Mignon de Porc
au Curry Doux**

7

ACCOMPAGNEMENT

Haricots Beurre

PRODUIT LAITIER

Fromages

7



DESSERT

Fruits



Mardi
22 Septembre

ENTRÉE

Concombre à la Crème

7

15

PLAT

Hachis Parmentier

10

ACCOMPAGNEMENT

Salade



PRODUIT LAITIER

Yaourt Nature

7



DESSERT

Fruits



Mercredi
23 Septembre

ENTRÉE

Riz au Crabe

2

10

PLAT

Sauté de Canard au Miel

7

ACCOMPAGNEMENT

Pommes Rissolées

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits



Jeudi
24 Septembre

ENTRÉE

Oeufs Mayonnaise

3

10



PLAT

Croustillant au Fromage

7

ACCOMPAGNEMENT

Carottes Vapeur

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Compote

7



Vendredi
25 Septembre

ENTRÉE

**Salade de Tomates
et Feta**

7

10



PLAT

**Poisson Frais
(Selon arrivage)**



ACCOMPAGNEMENT

Riz Basmati



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Mousse au Chocolat

7



Menus

du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

Les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements

Viande/Poisson - Légumes - Féculents - Fromage/Produits Laitiers -

Dessert Sucré - Fruits - Menu Végétarien

Lundi
28 Septembre

ENTRÉE

Potage



PLAT

Blanquette de Veau

7

ACCOMPAGNEMENT

*Pommes de Terre,
Carottes, Champignons*

PRODUIT LAITIER

Fromages

7



DESSERT

Fruits



Mardi
29 Septembre

ENTRÉE

Pizza Végétarienne

7



PLAT

Boulettes Végétales

ACCOMPAGNEMENT

*Ecrasé de
Pommes de Terre*

PRODUIT LAITIER

Fromage Blanc

7



DESSERT

Mercredi
30 Septembre

ENTRÉE

Asperges Vinaigrette

10

PLAT

Poisson Meunière

ACCOMPAGNEMENT

Risotto

7

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

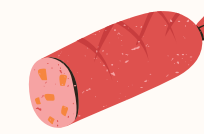
Fruits



Jeudi
1er Octobre

ENTRÉE

Saucisson à l'Ail



PLAT

Aiguillettes de Poulet

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de Pâtes

7

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits



Vendredi
2 Octobre

ENTRÉE

*Salade d'Avocats, Ananas
et Tomates*

10

PLAT

Steack Haché

ACCOMPAGNEMENT

Pommes Noisettes

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Gâteau d'anniversaires

3

7



*Bon
Appétit*

LÉGENDE

Labels :



Label Rouge



BIO



AOP



IGP



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche Durable / MSC



AOC



RUP



Produit à la Ferme



Issu du Commerce Équitable



Local



Bleu Blanc Cœur



VBF



Volaille Française



VPF



Circuit Court Durable



Fait Maison

Allergènes :

- 1 Gluten (Blé, Seigle, orge, avoine, kamut, spelt)
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait (y compris lactose)
- 8 Fruits à coque (Amandes, Noisettes, Noix, etc...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou l)
- 13 Lupins
- 14 Mollusques
- 15 Concombre
- 16 Fraise