



MARDI : 01/09/2026

Nuggets de poulet



sce ketchup et ses Pdt
rissolées
Edam
Muffins aux pépites de chocolat

JEUDI : 03/09/2026

Steak haché de veau haché (U.E) sce crème,
ratatouille et semoule
Kiri
Compote de pomme

VENDREDI : 04/09/2026

Melon

Jambon fumé



, coquillettes et gruyère râpé

Yaourt nature sucré BIO



LUNDI : 07/09/2026

Rissollette de veau (U.E) sce crème, petits pois et
Pdt rosti
Gouda
Pêches

MARDI : 08/09/2026



Carottes râpées/olive



Omelette sce provençale, tortis et gruyère
râpé

Petits suisses BIO



JEUDI : 10/09/2026



Meunière de poisson sce beurre blanc,
carottes rondelles et riz blanc

St Moret BIO
Cake marbré au chocolat



VENDREDI : 11/09/2026

Tomate cerise

Steak haché



sce ketchup et ses frites
Liégeois chocolat

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.*

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*

LUNDI : 14/09/2026 Crêpe au fromage Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes Crème dessert caramel	LUNDI : 21/09/2026 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Tomme blanche Brownie au chocolat	LUNDI : 28/09/2026 Jambon blanc  sce ketchup et ses frites Délice de Camembert Salade de fruits frais
MARDI : 15/09/2026 Saucisse de Strasbourg  , coquillettes et gruyère râpée Edam BIO  Nectarine	MARDI : 22/09/2026 Brochette de poisson meunière sce crème  bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Prunes	MARDI : 29/09/2026 Macédoines de légumes/tomate Emincé de poulet rôti  sce boursin et ses coquillettes Liégeois au chocolat BIO 
JEUDI : 17/09/2026 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes Croc lait BIO  Tarte au flan	JEUDI : 24/09/2026  Pizza tomate/fromage (U.E) et sa laitue Mousse au chocolat Briquette de Jus de pomme	JEUDI : 01/10/2026 Poissonnette croustillante au fromage  sce tomate, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Grillé à la pomme
VENDREDI : 18/09/2026 Œufs durs/mayo/tomate Filet de merlu façon fish and chips  sce tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	VENDREDI : 25/09/2026 Betteraves rouges/olive Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise BIO 	VENDREDI : 02/10/2026 Salade Mélangée Lasagne à la bolognaise (U.E) Crème dessert vanille

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.*

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

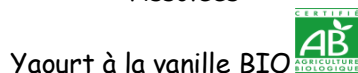
**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage*

LUNDI : 05/10/2026



Céleri rémoulade/olive
 Pané moelleux au gouda (U.E) sce tomate et ses Pdt
 rissolées



LUNDI : 12/10/2026

Menu découverte

**Carbonade flamande, jeunes carottes et Pdt rosti aux
 oignons
 Mimolette
 Crêpe au sucre**

MARDI : 06/10/2026

Roulade au jambon/cornichons

Quiche Lorraine  et sa laitue
 Petit filous aux fruits

MARDI : 13/10/2026

Carottes râpées/olive
 Ravioli (U.E) et gruyère râpé
 Raisins

JEUDI : 08/10/2026

Saucisse de Toulouse  sce moutarde, dés de
 carottes et pommes forestines

Chanteneige fouetté BIO 
 Pomme

JEUDI : 15/10/2026

Menu découverte

**Aiguillette de poulet rôtie  sce maroilles et ses
 petits pois à la française
 Délice de chèvre
 Segment d'orange au sirop**

VENDREDI : 09/10/2026

Gratin de Pdt au thon et petits légumes 
 Cantal
 Muffins au chocolat

VENDREDI : 16/10/2026

**Nuggets de poisson (U.E) sce ketchup et son riz blanc
 Beignet au chocolat
 Briquette de Jus de pomme**



**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.*

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*