



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 31 août 2026 au 4 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées à tomme ail
des ours



Aiguillettes de poulet au
thym

Haricots verts persillés



Timalo bio



Salade de fruits Acapulco au
sirop (pêche, melons jaune
et vert, ananas, raisin,
mangue)

Salade de haricots blancs
persillés



Rôti de bœuf Bio



Boulgour aux petits légumes
sauce tomate

Emmental

Pastèque



Concombres vinaigrette à la
ciboulette



Cubes de saumon à la crème



Poêlée de pomme de terre
bio persil herbes de
Provence



Brie

Purée Bio de pomme



Salade de lentilles Bio à
l'échalote



Chou-fleur à la polonaise
(Œuf dur et chou-fleur en
béchamel)



Carré croc'lait
Bio



Moelleux au fromage blanc
et abricot



BIO



Ce2



HVE



IGP



Label Rouge



Local



MSC



RUP



STG



TDF



ASC



GAP



Com



AOC



AOP



BBC



fabrication maison



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 31 août 2026 au 4 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées à
tomme ail des
ours 1;20;2
3

Aiguillettes de
poulet au thym 20

Haricots verts
persillés

Timalo bio 20

Salade de fruits
Acapulco au sirop
(pêche, melons
jaune et vert,

Salade de haricots
blancs persillés 1;23

Rôti de bœuf Bio
nature

Boulgour aux
petits légumes
sauce tomate 4

Emmental 20

Pastèque

Concombres
vinaigrette à la
ciboulette 1;23

Cubes de saumon à
la crème 20;25

Poêlée de pomme
de terre bio persil
herbes de
Provence 20

Brie 20

Purée Bio de
pomme 🏠

Salade de lentilles
Bio à l'échalote 1;23

Chou-fleur à la
polonaise (Œuf dur
et chou-fleur en
béchamel) 20;24

Carré croc'lait bio 20

Moelleux au
fromage blanc et
abricot 🏠 4;20;2
4

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1	4	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Sulfites	Gluten	Arachides	Cèleri	Crustacés	Fruits à coques	Sésames	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 7 septembre 2026 au 11 septembre 2026



Lundi

Tomates Bio en salade
vinaigrette



Sauté de veau au thym

Poêlée de haricots verts et
pommes de terre



Petit suisse aux fruits

Pêche



Mardi

Betteraves cubes vinaigrette



Rôti de dinde froid

Salade de riz olive maïs
tomate vinaigrette



Carré président

Flan saveur chocolat

Mercredi

Carottes râpées bio
vinaigrette pamplemousse



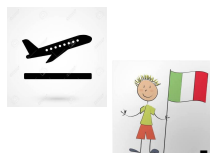
Lasagnes bolognaises

Salade mesclun BIO et
vinaigrette



Chanteneige BIO

Ananas au naturel



Voyage en Italie

Jeudi

Œufs durs mayonnaise

Dahl de lentilles au lait de
coco et riz à part



Yaourt nature sucré

Banane



Vendredi

Céleri rémoulade



Filet de colin sauce beurre
blanc



Penne aux champignons



Saint Nectaire AOP



Purée de pomme citronnée



Ce2



Label Rouge



Local



MSC



RUP



STG



TDF



ASC



AOC



GAP



Fairtrade



Com



AOC

AOP

BBC

fabrication maison



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 7 septembre 2026 au 11 septembre 2026



Lundi

Tomates Bio en salade vinaigrette	1;23
Sauté de veau au thym	20
Poêlée de haricots verts et pommes de terre	20
Petit suisse aux fruits	20
Pêche	

Mardi

Betteraves cubes vinaigrette	1;23
Rôti de dinde froid	
Salade de riz olive maïs tomate vinaigrette	1;23
Carré président	20
Flan saveur chocolat	20

Mercredi

Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse	1;23
Lasagnes bolognaises	4;20;24
Salade mesclun BIO et vinaigrette	1;23
Chanteneige BIO	20
Ananas au naturel	

Jeudi

Oeufs durs mayonnaise	23;24
Dahl de lentilles au lait de coco et riz à part - pc	16;20;23
Yaourt nature sucré	20
Banane	

Vendredi

Céleri rémoulade	16;23;24
Filet de colin sauce beurre blanc	4;20;25
Penne aux champignons	4;20
Saint Nectaire AOP	20
Purée de pomme citronnée 	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif. Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Oeufs	25 Poissons	26 Soja
													



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 14 septembre 2026 au 18 septembre 2026



Lundi

Macédoine de légumes
crème de ciboulette

Saucisse de Strasbourg

Purée de pomme de terre
bio



Yaourt entier à la vanille bio



Pêche Bio au sirop



Mardi

Concombres vinaigrette à la
ciboulette



Tajine végétarienne aux
pruneau, abricot sec, fève et
boulgour



Pont l'évêque AOP



Lait gélifié saveur vanille

Mercredi

Poireaux vinaigrette

Filet de merlu au fumet de
poisson



Coquillettes au beurre



Petit suisse nature et sucre

Prune rouge

Jeudi

Pâté de foie et cornichons

Rôti de veau bio au jus



Riz aux épinards



Cantal AOP



Banane



Vendredi

Tomates Bio en salade
vinaigrette



Aiguillettes de poulet en
sauce

Mélange de semoule et
poêlée de champignons de
Paris



Edam Bio



Purée de pomme cannelle



BIO	Ce2	HVE	IGP	Label Rouge	Local	MSC	RUP	STG	TDF	ASC	GAP	Com	AOC	AOP	BBC	fabrication maison
-----	-----	-----	-----	-------------	-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	--------------------



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 14 septembre 2026 au 18 septembre 2026



Lundi

Macédoine de légumes crème de ciboulette 20;23; 24

Saucisse de Strasbourg

Purée de pomme de terre bio 20

Yaourt entier à la vanille bio 20

Pêche Bio au sirop

Mardi

Concombres vinaigrette à la ciboulette 1;23

Tajine végétarienne aux pruneau, abricot sec, fève et boulgour 1;4;16 ;20;23

Pont l'évêque AOP 20

Lait gélifié saveur vanille 20

Mercredi

Poireaux vinaigrette 1;23

Filet de merlu au fumet de poisson 25

Coquillettes au beurre 4;20

Petit suisse nature et sucre 20

Prune rouge

Jeudi

Pâté de foie et cornichons 1;4;20 ;23;26

Rôti de veau bio au jus 20

Riz aux épinards 20

Cantal AOP 20

Banane

Vendredi

Tomates Bio en salade vinaigrette 1;23

Aiguillettes de poulet en sauce 20

Mélange de semoule et poêlée de champignons de Paris 4;20

Edam Bio 20

Purée de pomme cannelle 🏠

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif. Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1	4	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Sulfites	Gluten	Arachides	Cèleri	Crustacés	Fruits à coques	Sésames	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oufs	Poissons	Soja



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 21 septembre 2026 au 25 septembre 2026



Lundi

Julienne de courgettes sauce
vinaigrette fromage blanc



Poisson meunière

Penne au beurre



Vache qui rit BIO



Orange Bio



Mardi

Betteraves vinaigrette au
cumin



Choucroute



Emmental Bio



Purée de pomme



Mercredi

Concombre radis fromage
blanc aux herbes



Escalope de dinde basquaise

Courgette persillée



Chanteneige BIO



Semoule au lait

Jeudi

Salade avocat mais tomate
vinaigrette



Spaghetti sauce lentille
tomate



Yaourt brassé Bio aux fruits
mixés



Gâteaux d'anniversaire -
Moelleux citron



Vendredi

Carottes râpées bio
vinaigrette pamplemousse



Sauté de bœuf au paprika

Gnocchi au beurre



Timalo bio



Banane





Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 21 septembre 2026 au 25 septembre 2026



Lundi

Julienne de courgettes sauce vinaigrette fromage blanc	1;20;23
Poisson meunière	4;20;25
Penne au beurre	4;20
Vache qui rit BIO	20
Orange Bio	

Mardi

Betteraves vinaigrette au cumin	1;23
Choucroute	
Emmental Bio	20
Purée de pomme	

Mercredi

Concombre radis fromage blanc aux herbes	1;20;23
Escalope de dinde basquaise	
Courgette persillée	
Chanteneige BIO	20
Semoule au lait	4;20

Jeudi

Salade avocat mais tomate vinaigrette	1;23
Spaghetti sauce lentille tomate	4;16;20
Yaourt brassé Bio aux fruits mixés	20
Gâteaux d'anniversaire - Moelleux citron	4;20;24

Vendredi

Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse	1;23
Sauté de bœuf au paprika	20
Gnocchi au beurre	4;20
Timalo bio	20
Banane	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 28 septembre 2026 au 2 octobre 2026



Lundi

Navet long râpé vinaigrette
crémeuse ciboulette

Gigot d'agneau sauce viande

Haricots verts à l'ail et au
persil



Babybel



Beignet à l'abricot

Mardi

Julienne de courgettes sauce
vinaigrette balsamique



Jambon braisé sauce viande

Torti au beurre



Carré croc'lait bio



Pomme Bio



Mercredi

Salade de pommes de terre
bio mayonnaise



Filet de colin à l'huile d'olive
et romarin



Carottes vichy persillées bio



Petit suisse nature et sucre

Salade de fruits Acapulco au
sirop

Jeudi

Tarte aux fromages

Égrené végétal sauce
paprika

Julienne de légumes



Cantal AOP



Banane



Vendredi

Céleri Bio rémoulade



Coquillettes sauce carbonara
Poulet



Yaourt brassé fromagerie
des chêmes et sucre



Purée de pomme pêche



Ce2



Label Rouge



Local



MSC



RUP



STG



TDF



ASC



GEOBALCAF



GAP FAIRTRADE



Com



AOC



AOP



BBC

fabrication maison



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 28 septembre 2026 au 2 octobre 2026



Lundi

Navet long râpé vinaigrette cremeuse ciboulette	1;20;2 3
Gigot d'agneau sauce viande	20
Haricots verts à l'ail et au persil	20
Babybel	20
Beignet à l'abricot	4;24

Mardi

Julienne de courgettes sauce vinaigrette balsamique	1;23
Jambon braisé sauce viande	20
Torti au beurre	4;20
Carré croc'lait bio	20
Pomme Bio	

Mercredi

Salade de pommes de terre bio mayonnaise	23;24
Filet de colin à l'huile d'olive et romarin	25
Carottes vichy persillées bio	20
Petit suisse nature et sucre	20
Salade de fruits Acapulco au sirop	

Jeudi

Tarte aux fromages	4;20;2 4
Égrené végétal sauce paprika	16;20
Julienne de légumes	16;20
Cantal AOP	20
Banane	

Vendredi

Céleri Bio rémoulade	16;23; 24
Coquillettes sauce carbonara Poulet	4;16;2 0
Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre	20
Purée de pomme pêche 🏠	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 5 octobre 2026 au 9 octobre 2026



Lundi

Œufs durs mayonnaise

Hoki meunière

Purée de brunoise de légumes

Saint Nectaire AOP



Mirabelle au sirop

Mardi

Radis noir et céleri râpé
sauce vinaigrette



Roti de bœuf sauce à
l'échalote

Boullgour

Yaourt brassé fromagerie
des chêmes et sucre



Poire bio



Mercredi

Coleslaw vinaigrette au
fromage blanc



Cordon bleu de dinde

Poêlée d'autrefois (haricot
plat panais pdt oignon)



Carré croc'lait bio



Moelleux citron

Jeudi

Céleri Bio rémoulade



Rôti de dinde en sauce

Farfalle au beurre

Faisselle et sucre

Purée pomme fraise

Vendredi

Cake potiron châtaigne

Gratin de poireaux aux œufs
durs



Pont l'évêque



Ile flottante



Journée
mondiale de l'œuf





Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 5 octobre 2026 au 9 octobre 2026



Lundi

Œufs durs mayonnaise	23;24
Hoki meunière	4;20;25
Purée de brunoise de légumes	16;20
Saint Nectaire AOP	20
Mirabelle au sirop	

Mardi

Radis noir et céleri râpé sauce vinaigrette	1;16;23
	3
Roti de bœuf sauce à l'échalote	20
Boullgour	4
Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre	20
Poire bio	

Mercredi

Coleslaw vinaigrette au fromage blanc	1;20;23
	3
Cordon bleu de dinde	4;20
Poêlée d'autrefois (haricot plat panais pdt oignon)	20
Carré croc'lait bio	20
Moelleux citron	4;20;24
	4

Jeudi

Céleri Bio rémoulade	16;23;24
Rôti de dinde en sauce	20
Farfalle au beurre	4;20
Faisselle et sucre	20
Purée pomme fraise	

Vendredi

Cake potiron châtaigne	4;20;24
	4
Gratin de poireaux aux œufs durs -pc	4;20;24
	4
Pont l'évêque AOP	20
Ile flottante	20;24

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 12 octobre 2026 au 16 octobre 2026



Lundi

Poivrons rôtis à la féta et
haricots rouges



Quenelles de volaille sauce
tomate piment Espelette



Boulgour

Babybel



Pomme bicolore



Mardi

Salade de maïs pois chiche



Omelette nature et sauce
crème ail et fromage Italien

Pommes de terre bio vapeur



Emmental

Banane



Mercredi

Carotte râpées bio à
l'indienne



Sauté de veau à l'orange

Patate douce

Mimolette

Mousse chocolat blanc et
coulis de mangue

Jeudi

Chou rouge bio vinaigrette à
la dijonnaise



Aiguillettes de poulet à
l'orientale

Purée de pomme de terre et
betterave



Yaourt nature et gelée de
myrtilles

Gâteau d'anniversaire -
Gâteau au yaourt myrtille



Vendredi

Courgettes râpées à la
tomme ail des ours



Filet de colin à l'oseille



Duo des tagliatelles et
poêlée d'haricots verts



Tartare ail et fines herbes

Kiwi

Semaine du goût



BIO



Ce2



HVE



IGP



Label Rouge



Local



MSC



RUP



STG



TDF



ASC



ASC



GAP



Fairtrade



Com



AOC



AOP



BBC



fabrication maison



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 12 octobre 2026 au 16 octobre 2026



Lundi

Poivrons rôtis à la féta et haricots rouges	20
Quenelles de volaille sauce tomate piment Espelette	4;20;2 4
Boulgour	4
Babybel	20
Pomme bicolore	

Mardi

Salade de maïs pois chiche	1;23
Omelette nature et sauce crème ail et fromage Italien	20;24
Pommes de terre bio vapeur	20
Emmental	20
Banane	

Mercredi

Carotte râpées bio à l'indienne	1;23
Sauté de veau à l'orange	4;20
Patate douce	20
Mimolette	20
Mousse chocolat blanc et coulis de mangue	20

Jeudi

Chou rouge bio vinaigrette à la dijonnaise	1;23
Aiguillettes de poulet à l'orientale	19
Purée de pomme de terre et betterave	20
Yaourt nature et gelée de myrtilles	20
Gâteau au yaourt myrtille 	4;20;2 4

Vendredi

Courgettes râpées à la tomme ail des ours	1;20;2 3
Filet de colin à l'oseille	20;25
Duo des tagliatelles et poêlée d'haricots verts	4;20
Tartare ail et fines herbes	20
Kiwi	

Les plats proposés peuvent contenir des traces des 14 allergènes majeurs et ne conviennent pas aux personnes allergiques. La liste des allergènes est donnée à titre indicatif.
Seuls les plateaux spécifiques sans allergènes, disponibles sur demande préalable, sont adaptés aux personnes allergiques.

1 Sulfites	4 Gluten	15 Arachides	16 Cèleri	17 Crustacés	18 Fruits à coques	19 Sésames	20 Lait	21 Lupin	22 Mollusques	23 Moutarde	24 Œufs	25 Poissons	26 Soja
													