

MENUS DU 01 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 04 Septembre		Salade de pomme de terre 4-12 Haut de cuisse de poulet VF Haricot vert 13 Yaourt BIO 13 Fruit de saison	Macédoine de légumes 4-12 Pâtes bolo végétale 6 Fromage 13 Fruit de saison	Concombre à la crème 13 Rôti de porc VPF Petit pois 13 Fromage 13 Gâteau chocolat FM 4-6-13
Du 07 au 11 septembre	Taboulé 6 Beignet Végé 4-6-13 Ratatouille Fromage chèvre 13 Fruit de saison	Melon Boule agneau 1-13 Haricots blancs 13 Fromage 13 Compote de fruits	Quiche lorraine FM 4-11-12 Sauté de porc 6-13 Courgettes poêlées Laitage BIO 13 Fruit de saison	Tomate vinaigrette 12-13 Poisson en sauce 1-13 Riz 13 Fromage 13 Entremet FM 13

MENUS DU 01 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

Du 14 au 18 Septembre	Carotte râpée 13 Poisson en sauce 1-13 Haricot vert 6-13 Fromage 13 Tartelette aux fruits FM	Betterave vinaigrette 12-13 Chipolatas VPF Pomme noisette Fromage 13 Fruit de saison	Salade de perles 6-12-13 Beignet Végé Semoule sauce provençale 6 Fromage 13 Compote de fruits	Pâté de campagne Poulet rôti VF Poêlée de légumes 13 Laitage BIO 13 Fruit de saison
Du 21 au 25 Septembre	Concombre à la crème 13 Jambon grill VPF Mogettes de Vendée 13 Fromage 13 Fruit au sirop	Crêpe au fromage 6-13 Poisson en sauce 1-13 Brocoli 13 Laitage BIO 13 Fruit de saison	Céleri rémoulade 11-12-13 Omelette 5-13 Pomme de terre sautée 13 Fromage blanc sucré BIO 13 Muesli 6-9-10	Salade de riz 4-12-13 Steak haché de veau VVF Haricot beurre 13 Fromage 13 Fruit de saison

MENUS DU 01 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 Septembre au 02 Octobre	Macédoine de légumes 4-12-13 Boulette de bœuf sauce tomate VBF Coquillettes 6-13 Fromage 13 Fruit de saison	Melon Poulet VF Frites au four Fromage 13 Laitage BIO 13	Tomate et feta 12-13 Poisson pané 1-6 Epinard crème 13 Laitage BIO 13 Crème dessert 13	Pizza fromage 13 Couscous végétal (semoule, haché végé, légumes tomate) 6 Carrot Cake FM 4-6
Du 05 au 09 Octobre	Carotte rappée 12 Hachis parmentier 13 Fromage 13 Compote de fruit	Salade de pomme de terre 4-12-13 Emincé de volaille VF Haricot vert 13 Laitage BIO 13 Fruit de saison	Macédoine de légumes 4-12-13 Lasagne végétale 13 Fruit de saison Banane	Concombre à la crème 13 Saucisse de porc VPF Poêlée de légumes 13 Fromage 13 Gâteau maison 4-13

	CAP SUR L'ITALIE	DIRECTION LE MEXIQUE	ESCALE AU JAPON	DÉTOUR PAR L'AFRIQUE
Du 12 au 16 Octobre	Salade Caprese revisitée 13	Salade fiesta	Salade de chou blanc et sésame 7-12	Accras de légumes
SEMAINE DU GOÛT	Polpette de bœuf à la Romaine 6	Faritas de poulet 13	Riz Cantonais 4-13	Poulet Mafé Doux 10
	Panna Cotta coulis de fruit rouge 13	Churros au sucre 6	Cake au thé vert Matcha 4-6-13	Couscous 6
				Pavlova aux kiwis 4-13

La réglementation nous oblige à signaler les allergènes potentiellement présents dans les aliments.
Vous trouverez ci joint le tableau regroupant les 14 allergènes.

Produits contenant des allergènes :														
	Poissons	Molusque	Crustacés	Oeufs	Soja	Gluten	Sésame	Lupin	Fruits à coque	Arachide	Celeri	Moutarde	Lactose	Sulfites
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14



: Viande de France



: Agriculture Biologique

FM : Fait Maison

