



du 1er au 4 septembre 2026

	LUNDI 31/08	MARDI 01/09	JEUDI 03/09	VENDREDI 04/09
ENTRÉE 		Repas Végétarien Melon	Salade de tomates, maïs, emmental « <i>Produits locaux</i> »	Coleslaw <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 		Bolognaise Spaghettis	Couscous « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> » Semoule	Filet de poisson sauce homardine « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Haricots verts
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 		Tomme de chèvre <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Fromage blanc <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »	Crème dessert <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> »
DESSERT 		Compote <i>BIO</i>	Tarte à la noix de coco	Fruits au sirop <i>BIO</i>



du 7 au 11 septembre 2026

	LUNDI 07/09	MARDI 08/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
ENTRÉE 	Betteraves <i>BIO</i>	Radis au beurre « <i>Produits locaux</i> »	Tomates vinaigrette <i>BIO</i>	Pastèque
PLAT PRINCIPAL  GARNITURE 	Carbonara « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> » Pâtes	Dos de colin coco / curry « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Frites de patate douce	Hachis parmentier « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> » Salade verte	Boulette de dinde sauce tomate Boulgour
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Yaourt nature « <i>Produits locaux</i> » Fruit frais <i>BIO</i>	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Salade de fruits	Fromage blanc <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> » Glace	Tomme de chèvre <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> » Mangue au sirop

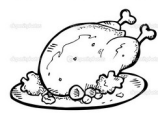
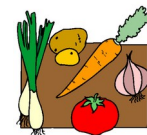


du 14 au 18 septembre 2026

	LUNDI 14/09	MARDI 15/09	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
ENTRÉE 	Céleri rémoulade <i>BIO</i>	Menu Végétarien Salade de lentilles	Tomates vinaigrette <i>BIO</i>	Chou blanc emmental
PLAT PRINCIPAL  GARNITURE 	Aiguillettes de poulet pané sauce tartare Pommes vapeur « <i>Produits locaux</i> »	Tortellini sauce tomate Salade verte	Paëlla « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>viandes françaises</i> » Riz safrané	Filet de poisson sauce crevettes « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Poêlée de légumes
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> » Fruit frais <i>BIO</i>	Camembert « <i>Produits locaux</i> » Fruits au sirop <i>BIO</i>	Fromage blanc <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> » Pâtisserie	Tomme chèvre <i>BIO</i> « <i>Produits locaux</i> » Compote <i>BIO</i>



du 21 au 25 septembre 2026

	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
ENTRÉE 	Taboulé	Menu Végétarien Pâté de campagne <i>« viandes françaises »</i> <i>« Produits locaux »</i>	Melon	Concombre vinaigrette <i>« Produits locaux »</i>
PLAT PRINCIPAL 	Crêpinette de porc <i>« viandes françaises »</i>	Galette de pommes de terre	Boulettes de boeuf <i>« Produits issus des circuits courts »</i>	Echine de porc ½ sel <i>« Produits issus des circuits courts »</i>
GARNITURE 	Haricots beurre»	Courgette	Haricots blancs	Poêlée de légumes
FROMAGE ou LAITAGE 	Fromage blanc <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i>	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Yaourt nature <i>« Produits locaux »</i>	Crème dessert <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i>
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Fruit frais <i>BIO</i>	Pêche au sirop	Fruit frais <i>BIO</i>



du 28 septembre au 2 octobre 2026

	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
ENTRÉE 	Salade strasbourgeoise	Radis « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Repas Végétarien Carottes râpées <i>BIO</i>	Rosette « <i>Viandes françaises</i> »
PLAT PRINCIPAL 	Rôti de dinde « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Gratin dauphinois	Chili végétarien	Filet de poisson sauce homardine
GARNITURE 	Haricots verts	Printanière de légumes	Riz	« <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Gratin de courgettes
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	P'tit Cabray	Tomme grise <i>BIO</i>	Crème vanille <i>BIO</i>
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Liégeois de fruits	Poire <i>BIO</i>	Fruits au sirop



du 5 au 9 octobre 2026

	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
ENTRÉE 	Macédoine au thon	Tomates vinaigrette <i>BIO</i>	Repas Végétarien Concombre vinaigrette <i>BIO</i>	Salade de cœurs de palmier
PLAT PRINCIPAL 	Boulettes de bœuf <i>BIO</i> « Viandes françaises »	Aiguillettes de poulet pané sauce tartare	Pizza	Filet de poisson sauce bordelaise « Produits issus de la pêche durable »
GARNITURE 	Pâtes	Poêlée de légumes frais « Produits locaux »	Salade verte	Blé aux légumes
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Saint Paulin	Tomme « Produits locaux »	Fromage blanc <i>BIO</i>
DESSERT 	Poire conférence	Compote	Flan coco	Fruits au sirop



du 12 au 16 octobre 2026

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
ENTRÉE 	Menu Italien et végétarien Tarte à la tomate	Menu Oriental Falafels sauce aux herbes	Menu Anglais Muffin salé	Menu Anglais Coleslaw <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Tortellini au fromage	Tajine	Fish and chips	Burger de poulet
GARNITURE 	Salade verte « <i>produits locaux</i> »	Légumes tajine	Pommes de terre country	Salade verte
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme de chèvre	Fromage blanc au miel <i>BIO</i>	Cheddar	Goudas
DESSERT 	Panna cotta	Gâteaux de semoule	Carottes cake	Brownie

Bon Appétit 



du 2 au 6 novembre 2026

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
ENTRÉE 	Salade de pommes de terre, thon, tomates	Repas végétarien Carottes râpées <i>BIO</i>	Duo de chou et carottes	Croque monsieur « <i>Viandes françaises</i> »
PLAT PRINCIPAL 	Paupiette de dinde « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>Viandes françaises</i> »	Sauce tomates / emmental râpé	Filet de poisson beurre blanc « <i>Produits issus de la pêche durable</i> »	Echine de porc ½ sel « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>Viandes françaises</i> »
GARNITURE 	Carotte braisées légumes frais « <i>Produits locaux</i> »	Spaghettis	Riz aux légumes	Haricots blancs
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme « <i>Produits locaux</i> »	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Yaourt nature « <i>Produits locaux</i> »	Kiri <i>BIO</i>
DESSERT 	Compote / biscuit	Fruit frais <i>BIO</i>	Poire <i>BIO</i>	Fruit frais <i>BIO</i>

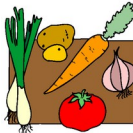


du 09 au 13 novembre 2026

	LUNDI 09/11	MARDI 10/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
ENTRÉE 	Salade de perles	Céleri rémoulade <i>BIO</i>	Repas Végétarien Concombre à la crème <i>BIO</i>	Friand
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de porc aux pruneaux « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Aiguillettes de poulet « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Sauce provençale	Filet de poisson sauce homardine « <i>Produits issus de la pêche durable</i> »
GARNITURE 	Chou fleur « <i>Produits locaux</i> »	Poêlée de légumes « <i>Produits locaux</i> »	Riz	Blé aux légumes
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	P'tit Cabray <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Fromage blanc <i>BIO</i>
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Beignet	Kiwi <i>BIO</i>	Salade de fruits <i>BIO</i>



du 16 au 20 novembre 2026

	LUNDI 16/11	MARDI 17/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
ENTRÉE 	Macédoine au thon	Repas Végétarien Carottes râpées <i>BIO</i> <i>« Produits locaux »</i>	Concombre à la crème	Salade de chou blanc au comté et jambon
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de dinde aux champignons <i>« Produits issus des circuits courts »</i> <i>« viandes françaises »</i>	Tarte à la tomate	Filet de poisson <i>« Produits issus de la pêche durable »</i>	Lasagne bolognaise <i>« Produits issus des circuits courts »</i> <i>« viandes françaises »</i>
GARNITURE 	Poêlée de légumes	Pommes de terre country	Blé aux légumes	Salade verte
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Saint Paulin <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Crème dessert <i>BIO</i>
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Compote <i>BIO</i>	Moelleux au chocolat crème anglaise <i>BIO</i>	Fruits au sirop <i>BIO</i>



du 23 au 27 novembre 2026

	LUNDI 23/11	MARDI 24/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
ENTRÉE 	Salade de haricots verts « <i>Produits locaux</i> »	Radis au beurre	Carottes râpées <i>BIO</i>	Coleslaw <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de porc Marengo « <i>Produits issus des circuits courts</i> »	Dos de colin « <i>Produits issus de la pêche durable</i> »	Tartiflette	Bolognaise <i>Viandes françaises</i> »
GARNITURE 	Gratin dauphinois	Poêlée de légumes		Spaghettis
FROMAGE ou LAITAGE 	Yaourt « <i>Produits locaux</i> »	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Emmental AOP à la coupe	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Compote biscuit	Mangue au sirop	Fruit

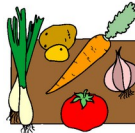


du 30 novembre au 04 décembre 2026

	LUNDI 30/11	MARDI 01/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
ENTRÉE 	Betteraves à la Feta <i>BIO</i>	Menu Végétarien Carottes râpées <i>BIO</i>	Œuf dur <i>BIO</i>	Chou blanc jambon emmental <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Bœuf bourguignon « viandes françaises »	Tortellini sauce tomate	Sauté de dinde aux champignons « Produits issus des circuits courts »	Filet de poisson sauce crevettes « Produits issus de la pêche durable »
GARNITURE 	Pommes vapeur « Produits locaux »	Salade verte	Poêlée de légumes	Riz
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Cabrette <i>BIO</i>	Tomme blanche « Produits locaux »	Fromage blanc <i>BIO</i>
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Compote biscuits <i>BIO</i>	Crêpes sauce chocolat	Banane <i>BIO</i>



du 07 au 11 décembre 2026

	LUNDI 07/12	MARDI 08/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
ENTRÉE 	Taboulé	Menu Végétarien Carottes râpées <i>BIO</i>	Croque Monsieur	Coleslaw <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Boulettes de bœuf sauce tomate « viandes françaises »	Sauce tomates/ emmental râpé	Filet de poisson sauce bordelaise « Produits issus de la pêche durable »	Rôti de dinde « Produits issus des circuits courts » « viandes françaises »
GARNITURE 	Carottes légumes frais « Produits locaux »	Spaghettis	Riz aux légumes	Purée
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme Pur Perche « Produits locaux »	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Yaourt nature « Produits locaux »	Comté AOP
DESSERT 	Clémentine	Fruit frais <i>BIO</i>	Pêche au sirop	Fruit frais <i>BIO</i>



du 14 au 18 décembre 2026

	LUNDI 14/12	MARDI 15/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
ENTRÉE 	Betteraves <i>BIO</i>	Repas Végétarien Potage	Repas de Noël Tresse de volaille aux poireaux	Carottes râpées <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de porc aux pruneaux « Produits issus des circuits courts »	Chili	Burger	Filet de poisson sauce homardine « Produits issus de la pêche durable »
GARNITURE 	Chou fleur « Produits locaux »	Riz	Salade	Blé aux légumes
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Tomme Pur Perche « Produits locaux »	Babybel <i>BIO</i>	Crème vanille <i>BIO</i>
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Pâtisserie <i>BIO</i>	Sapin de Noël au chocolat	Salade de fruits frais