



MENUS OGNES



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Melon 		Pastèque	Concombres vinaigrette 
  Brandade de poisson (PC)	  Pâtes à la bolognaise (PC)		Rôti de dinde en sauce	Omelette
Coulommiers	Chantaillou		Boulgour	Pommes vapeur
Fruit de saison 	Pâtisserie 		Yaourt à la vanille 	Pont l'évêque 
			Madeleine 	Fruit de saison 



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS OGNES



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson		Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Rissolette de veau		Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin dauphinois 	Carottes au jus 		Trio de légumes 	Tortis 
Petit suisse aux fruits 	Brie 		Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton 	Fruit de saison 		Crème dessert chocolat 	Riz au lait
				

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Salade verte et croûtons		Crêpe au fromage	Tomates
Œuf dur 	Emincé de volaille façon kebab		Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 	Steak haché et ketchup 
Taboulé  	Boulghour à la tomate 		Chou-fleur et brocolis 	Coquillettes 
Yaourt sucré	Pointe de brie		Petit suisse sucré	Emmental 
Gaufre 	Fruit de saison 		Banane	Compote pommes fraises 

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS OGNES



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre à la ciboulette	Concombres à la crème			Melon vert
Cordon bleu	Fish and chips (PC)			Poulet rôti
Haricots verts				Pommes vapeur
Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé			Buchette
Fruit de saison	Crème dessert praliné			Fruit de saison

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc PC: Plat complet

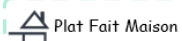
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Surimi mayonnaise		Salade laitue	Tomates vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons			Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille et pommes de terre 	Haricots plats à la tomate 		Couscous & boulettes végétales (PC) 	Riz 
Saint-Paulin 	Chanteneige		Gouda	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises 		Tarte aux fruits 	Liégeois chocolat



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS OGNES



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Tarte au fromage	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Petits pois carottes	Lentilles vertes		Chou-fleur	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison		Yaourt à la vanille	Mimolette
Fruit de saison			Gâteau basque	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS OGNES



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Maïs au thon		Surimi mayonnaise 	Oeuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Moules marinières		Merguez grillées	Arancini tomates mozzarella 
Pommes vapeur	Frites		Haricots verts  	Gratin de butternut 
Croc'Lait	Boursin ail et fines herbes		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Fruit de saison 	Flan vanille		Mousse au chocolat	Cookie  

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Salade de pâtes au pesto 		Concombres bulgare  	Macédoine au thon
Poulet rôti	Steak haché sauce ketchup 		Chili végétarien (PC)  	Poisson meunière 
Pommes sautées	Beignets de brocolis		Emmental	Haricots beurre
Brebicrème	Fromage frais aromatisé 		Eclair au chocolat 	Buchette
Liégeois vanille	Fruit de saison 			Flan nappé caramel

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS OGNES



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Œuf dur mayonnaise		Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc		Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramélisées		(Égrené végétal)	Boulghour à la tomate
Croc'lait	Vache qui rit		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane		Brownies	Compote pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Pâté forestier*		Carottes râpées vinaigrette 	Salami*
Sauté de veau façon blanquette 	Colin poêlé au beurre 		Bouchées végétales 	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis 	Courgettes et pommes de terre 		Haricots blancs à la tomate 	Petits pois-carottes 
Saint-Nectaire	Gouda		Chanteneige	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat		Beignet au chocolat	Fruit de saison
	S/P : Pâté de volaille			S/P: Roulade de volaille

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS OGNES



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue		Pâté en croûte de volaille	Choux rouges aux pommes 
Omelette basquaise	Paëlla (PC) 		Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons 
Haricots verts persillés 			Röstis aux légumes	Petits pois à l'anglaise 
Petits suisses aux fruits 	Petit moulé		Brie	Kiri
Palet breton 	Fruit de saison 		Banane	Compote de pommes 



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

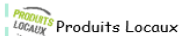
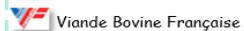
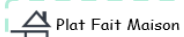
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre		Terrine de saumon sauce cocktail	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 		Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC) 
Fromage blanc sucré	Boursin nature		Macaroni	Emmental
Croisillon au pommes 	Fruit de saison 		Petit suisse aux fruits 	Madeleine
			Banane	



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS OGNES



SEMAINE 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives aux poires	Potage			Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (PC)			Cordon bleu
Purée				Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré			Croc'lait
Fruit de saison	Fruit de saisons 			Crème dessert chocolat



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw: choux et carottes râpées, mayonnaise

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- Plat contenant du porc