

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :



Semaine du 31 août 2026 au 4 septembre 2026

Lundi

Mardi

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)

Mercredi

Salade de haricots blancs persillés

Rôti de bœuf Bio

Boulgour aux petits légumes sauce tomate

Emmental

Pastèque

Jeudi

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

Vendredi

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

Carottes râpées à tomme ail des ours	1;20;23
Aiguillettes de poulet au thym	20
Haricots verts persillés	
Timalo bio	20
Salade de fruits Acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert,	

Mercredi

Salade de haricots blancs persillés	1;23
Rôti de bœuf Bio nature	
Boulgour aux petits légumes sauce tomate	4
Emmental	20
Pastèque	

Jeudi

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	

Vendredi

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;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 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

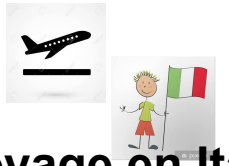
Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse

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

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

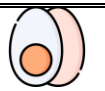
Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 7 septembre 2026 au 11 septembre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Tomates Bio en salade vinaigrette	1;23	Betteraves cubes vinaigrette	1;23	Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse	1;23	Œufs durs mayonnaise	23;24	Céleri rémoulade	16;23;24
Sauté de veau au thym	20	Rôti de dinde froid		Lasagnes bolognaises	4;20;24	Dahl de lentilles au lait de coco et riz à part - pc	16;20;23	Filet de colin sauce beurre blanc	4;20;25
Poêlée de haricots verts et pommes de terre	20	Salade de riz olive maïs tomate vinaigrette	1;23	Salade mesclun BIO et vinaigrette	1;23	Yaourt nature sucré	20	Penne aux champignons	4;20
Petit suisse aux fruits	20	Carré président	20	Chanteneige BIO	20	Banane		Saint Nectaire AOP	20
Pêche		Flan saveur chocolat	20	Ananas au naturel				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 Œufs	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 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 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

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

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 21 septembre 2026 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Julienne de courgettes sauce vinaigrette fromage blanc 1;20;23	Betteraves vinaigrette au cumin 1;23	Concombre radis fromage blanc aux herbes 1;20;23	Salade avocat mais tomate vinaigrette 1;23	Carottes râpées bio vinaigrette pamplemousse 1;23
Poisson meunière 4;20;25	Choucroute	Escalope de dinde basquaise	Spaghetti sauce lentille tomate 4;16;20	Sauté de bœuf au paprika 20
Penne au beurre 4;20	Emmental Bio 20	Courgette persillée	Yaourt brassé Bio aux fruits mixés 20	Gnocchi au beurre 4;20
Vache qui rit BIO 20	Purée de pomme	Chanteneige BIO 20	Gâteaux d'anniversaire - Moelleux citron 4;20;24	Timalo bio 20
Orange Bio		Semoule au lait 4;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

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 28 septembre 2026 au 2 octobre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Navet long râpé vinaigrette cremeuse ciboulette	1;20;23	Julienne de courgettes sauce vinaigrette balsamique	1;23	Salade de pommes de terre bio mayonnaise	23;24	Tarte aux fromages	4;20;24	Céleri Bio rémoulade	16;23;24
Gigot d'agneau sauce viande	20	Jambon braisé sauce viande	20	Filet de colin à l'huile d'olive et romarin	25	Égrené végétal sauce paprika	16;20	Coquillettes sauce carbonara Poulet	4;16;20
Haricots verts à l'ail et au persil	20	Torti au beurre	4;20	Carottes vichy persillées bio	20	Julienne de légumes	16;20	Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre	20
Babybel	20	Carré croc'lait bio	20	Petit suisse nature et sucre	20	Cantal AOP	20	Purée de pomme pêche	
Beignet à l'abricot	4;24	Pomme Bio		Salade de fruits Acapulco au sirop		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 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

Boulgour

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

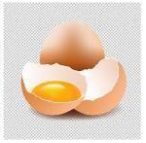
Vendredi

Cake potiron châtaigne

Gratin de poireaux aux œufs durs

Pont l'évêque

Ile flottante



Journée mondiale de l'œuf

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

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 5 octobre 2026 au 9 octobre 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Œufs durs mayonnaise	23;24	Radis noir et céleri râpé sauce vinaigrette	1;16;23	Coleslaw vinaigrette au fromage blanc	1;20;23	Céleri Bio rémoulade	16;23;24	Cake potiron châtaigne	4;20;24
Hoki meunière	4;20;25	Roti de bœuf sauce à l'échalote	20	Cordon bleu de dinde	4;20	Rôti de dinde en sauce	20	Gratin de poireaux aux œufs durs -pc	4;20;24
Purée de brunoise de légumes	16;20	Boulgour	4	Poêlée d'autrefois (haricot plat panais pdt oignon)	20	Farfalle au beurre	4;20	Pont l'évêque AOP	20
Saint Nectaire AOP	20	Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre	20	Carré croc'lait bio	20	Faisselle et sucre	20	Ile flottante	20;24
Mirabelle au sirop		Poire bio		Moelleux citron	4;20;24	Purée pomme fraise			

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 GAP 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;24
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;24

Vendredi

Courgettes râpées à la tomme ail des ours	1;20;23
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
													