

Menus Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Concombre - Vinaigrette
Salade de pâtes Bio au poulet
/Salade de pâtes Bio au poisson
Yaourt 
Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
Parmentier de saucisse 
/Parmentier de poisson
Mimolette Bio 
Flan au chocolat des Pyrénées

Mercredi

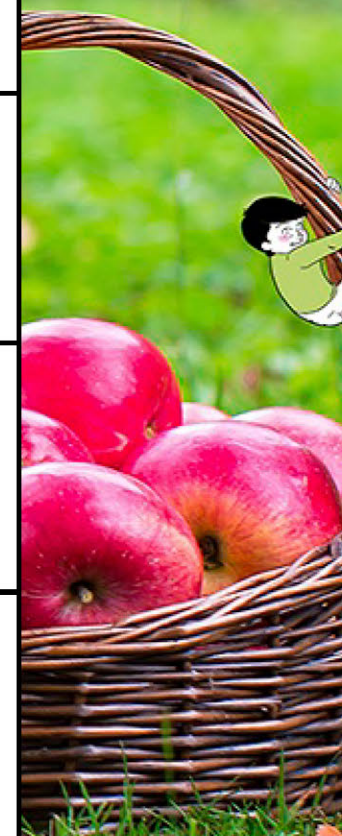
Friand au fromage
Poulet rôti
/Galette de blé, fromage et épinard
Ratatouille
Cantal AOP 
Salade de fruits

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
Dahl de lentilles corail bio 
Riz Bio Pilaf 
Gouda Bio 
Prune

Vendredi

Melon
Poisson blanc meunière MSC 
Épinards à la Béchamel
Yaourt sucré 
Cake du chef citron basilic 



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Radis rose - , beurre
Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Mélange de petits pois et carottes
Madeleine Vital Ainé
Compote fraîche pomme Bio

Mardi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
Omelette du chef au fromage
Haricots verts Bio persillés
Saint Nectaire AOP
Liégeois vanille

Mercredi

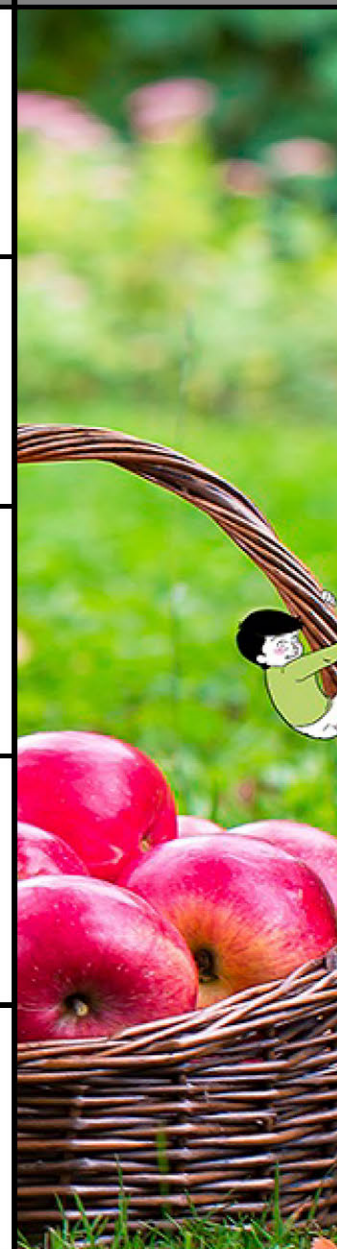
Perles de pâtes - Vinaigrette
Croissant au jambon de porc
/Croissant au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt à la vanille Biochamps
Banane Bio

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
Pulled pork
/Effiloché de poisson
Purée de pommes de terre
Gouda bio
Raisin blanc

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
Curry de poisson
Semoule Bio
Sauce caramel
Crème aux œufs du chef



Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Melon
Boulettes au boeuf  - Sauce tomate
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate
Fusilli Bio 
Emmental Bio râpé 
Yaourt à la fraise de la ferme de Cazaubon 

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**  
Rôti de dinde 
/Omelette nature
Jardinière de légumes
Camembert Bio  
Poire bio

Mercredi

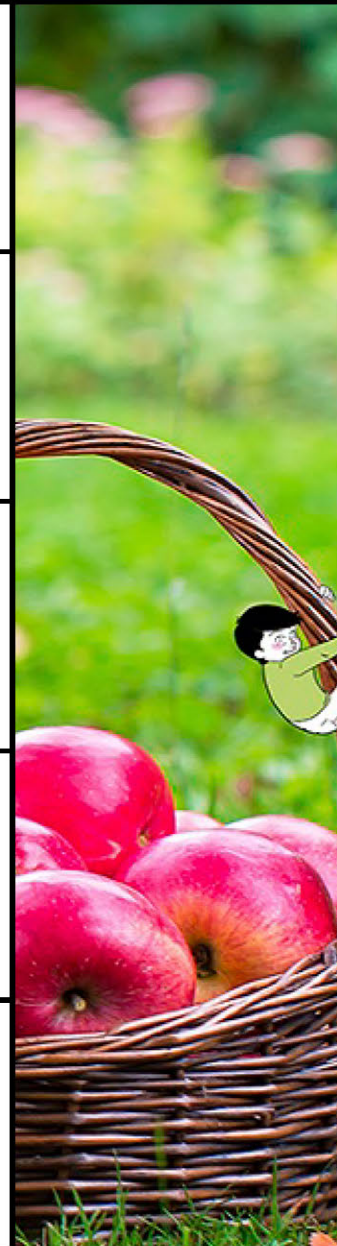
Salade de pastèque au thon  
Cordon bleu de dinde FR 
/Galette de blé, fromage et épinard
Courgettes sautées à la tomate
, sauce chocolat
Gâteau de semoule

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Lasagnes de légumes
Gouda Bio 
Banane Bio 

Vendredi

Tzatziki - Vinaigrette au fromage blanc
Filet de limande MSC - Sauce au thym
Pommes de terre cubes rissolées 
Chantilly
Gateau du chef au chocolat 



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Jambon blanc issu de porc Label Rouge 
/Omelette nature
Coquillettes Bio  
Boudoirs Vital Aîné
Compote fraîche **pomme Bio** poire  

Mardi

Tomates - Vinaigrette
Filet de Poisson pané MSC 
Purée de brocolis
Mimolette Bio 
Raisin blanc

Mercredi

Saucisson à l'ail - , cornichons
/Médailon de surimi - , mayonnaise
Moussaka 
/Moussaka végétale 
Bethmale mi Vache et Chèvre 
Salade de fruits

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Emincé de filet de poulet rôti
/Nuggets végétarien de blé
Gratin dauphinois
, dés d'emmental
Gâteau invisible du chef aux pommes

Vendredi

Crêpe au fromage
Méli-mélo gourmand courgettes et **lentilles corail Bio** 
Semoule Bio  
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Banane Bio 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes

Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
Gratin de fusilli bio, piperade et emmental
Gouda Bio
Pomme Bio

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise
/Galette de blé, fromage et épinard
Haricots verts Bio persillés
Tomme blanche
Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon

Mercredi

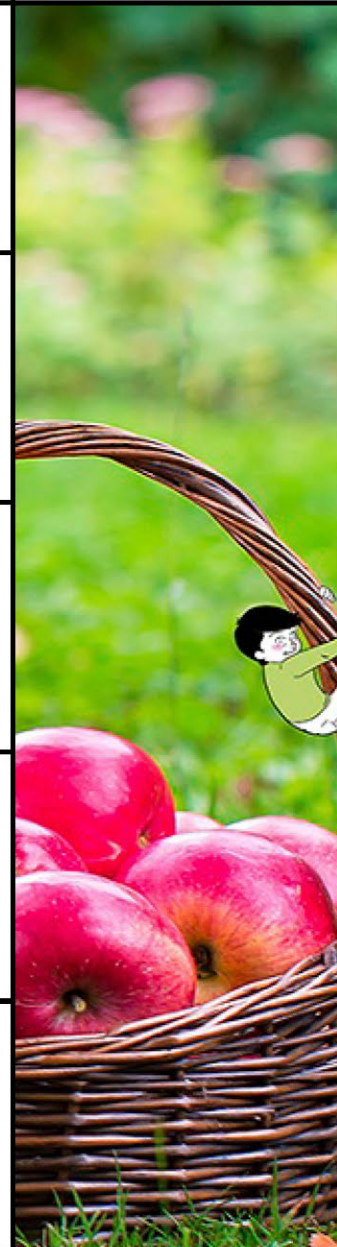
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Quiche Lorraine du chef
/Quiche aux légumes
Salade verte - Vinaigrette
Sauce caramel
Gâteau façon pain perdu

Jeudi

Salade d'avocat - Vinaigrette
Boulettes au bœuf - sauce Stroganoff
/Omelette nature
Carottes Ce2 persillées
Suisse fruité
Gâteau du chef au yaourt

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons
/Médailon de surimi - , mayonnaise
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce printanière
Riz Bio Pilaf
Saint Nectaire AOP
Poire bio



Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Chou fleur CE2 🌱 - Vinaigrette
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Saint Paulin
Pomme Bio 🌱

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
Emincé de filet de poulet rôti
/Filet de Poisson pané MSC 🌱
Brocolis béchamel
Mimolette Bio 🌱
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Lentilles Bio 🌱 - Vinaigrette
Cervelas orloff
/Omelette nature
Haricots verts Bio persillés 🌱 🇫🇷
Yaourt sucré 🇫🇷
Cake marbré du chef 🍷

Jeudi

Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette façon Caesar
Tomate farcie (à plat)
/Tomate farcie végétarienne à plat 🌱
Galettes Bio au beurre 🌱
Smoothie pomme Bio vanille

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Filet de saumon MSC 🌱 - Crumble Maître d'hôtel
Spaghetti
Saint Môret Bio 🌱
Banane Bio 🌱



Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Pomelos - , sucre
Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷
/Omelette nature - Haricots blanc à la tomate
Camembert Bio 🇫🇷
Yaourt aromatisé 🇫🇷

Mardi

Salade de pois chiche HVE aux carottes 🇫🇷 - Vinaigrette
Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio** 🇫🇷
Haricots verts Bio persillés 🇫🇷
Gouda Bio 🇫🇷
Flan à la vanille

Mercredi

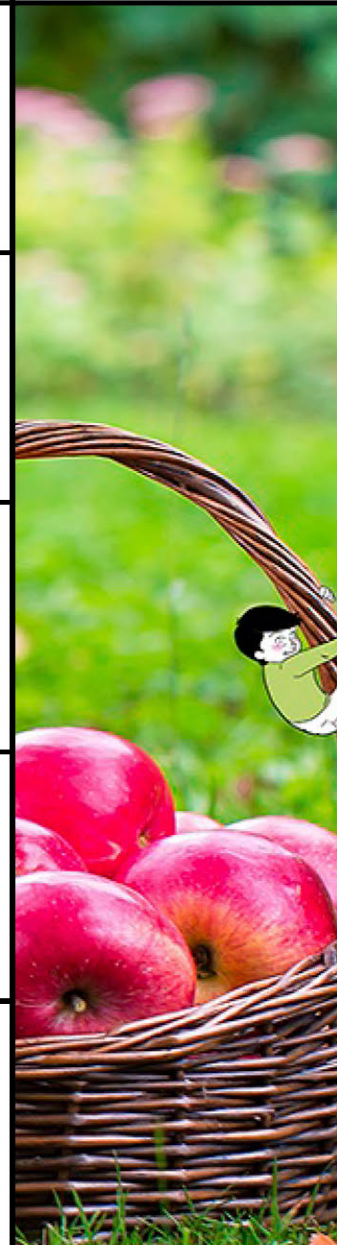
Chou rouge râpé - Vinaigrette
Bouchée à la reine
/Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf 🇫🇷
Saint Môret Bio 🇫🇷
Banane Bio 🇫🇷

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Parmentier au canard
/Parmentier de poisson
, coulis de fruits rouges
Charlotte du chef pomme framboise

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Chou fleur CE2 Béchamel 🍷
Yaourt Cimelait arômatisé 🍷
Kiwi



Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Salade de pâtes Bio au poulet 
/Gratin de pâtes au colin MSC
Emmental Bio râpé 
Compote fraîche **pomme Bio**  

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette
Boulettes au boeuf  - Sauce au poivre
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce au poivre
Carottes Ce2 persillées 
Gouda bio 
Banane Bio 

Mercredi

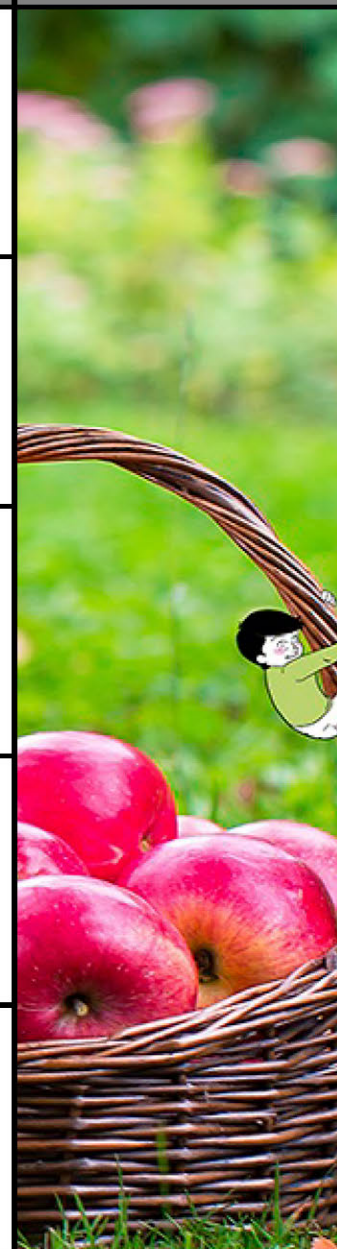
Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette
Galette végétarienne du chef
Haricots verts Bio tomates 
Muesli du chef
Yaourt Cimelait sucré 

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature
Saucisse lentilles Bio
/Ragoût de lentilles Bio au poisson
Cantal AOP 
Pomme Bio 

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
Brandade de poisson MSC
Verre de **lait Bio** 
Cookie du chef 



Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
Lasagnes au boeuf 
/Lasagnes de légumes
Mimolette Bio 
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Chou fleur CE2  - Vinaigrette
Rôti de dinde  - Sauce Thym citron
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym
Patate douce rôtie
Gouda Bio 
Banane Bio 

Mercredi

Fusilli Bio  - Vinaigrette
Omelette du chef au fromage  
Petits pois CE2
, coulis de fruits rouges
Riz au lait (recette du chef)

Jeudi

Salade iceberg - Tomates cerises - Vinaigrette façon Caesar
Poulet rôti
/Nuggets végétarien de blé
Frites - , ketchup
Suisse sucré 
Carrot cake 

Vendredi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
Quiche saumon épinards 
Riz Bio Pilaf 
Saint Nectaire AOP 
Poire bio



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes