

Menus du 1er Septembre au 16 Octobre 2026

Bonne rentrée à tous !

Légende :



Régional



Nouveauté



Sans viande



Bio



Durable

Menu à thème

Menu végétarien

LUNDI 31 AOÛT	MARDI 01 SEPT.	MERCREDI 02 SEPT.	JEUDI 03 SEPT.	VENDREDI 04 SEPT.	LUNDI 28 SEPT.	MARDI 29 SEPT.	MERCREDI 30 SEPT.	JEUDI 01 OCT.	VENDREDI 02 OCT.
	 <i>C'est la rentrée !</i> SALADE VERTE PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE ITALIENNE VACHE PICON DONUT AU SUCRE	PAVÉ DE POISSON MSC MARINÉ À LA PROVENÇALE RIZ CRÉOLE CAROTTES À LA CRÈME GOUDA YAOURT AROMATISÉ PALETS BRETONS	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA BURGER DE BOEUF SAUCE CARBONADE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - SALADE SAMOS KIWI	CORDON BLEU DE VOLAILLE SV : PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE LYONNAISES HARICOTS VERTS EMMENTAL COMPOTE POMME/FRAISE MADELEINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES PAUPIETTE DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES DE TERRE LYONNAISES CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	CORDON BLEU VÉGÉTAL À LA TOMATE POMMES DE TERRE RISSOLÉES SALSIFIS À LA CRÈME GOUDA RAISIN BLANC PALETS BRETONS	SALADE NICOISE SAUTÉ DE BOEUF SAUCE BASQUAISE SV : PANÉ FROMAGER COEUR DE BLÉ HVE EDAM FLAN NAPPÉ CARAMEL	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE GRATIN DE PÂTES AU JAMBON SV : AU POISSON VACHE QUI RIT TARTE AU FLAN	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE MERLU MSC SAUCE NANTUA RIZ CRÉOLE CHANTENEIGE POMME
LUNDI 07 SEPT.	MARDI 08 SEPT.	MERCREDI 09 SEPT.	JEUDI 10 SEPT.	VENDREDI 11 SEPT.	LUNDI 05 OCT.	MARDI 06 OCT.	MERCREDI 07 OCT.	JEUDI 08 OCT.	VENDREDI 09 OCT.
SALADE COLESLAW (CAROTTES/CHOU) TENDERS DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES PINS POÊLÉE DE LÉGUMES CAMEMBERT GÂTEAU BASQUE	JAMBON BLANC SV : POISSON GRATINÉ AU FROMAGE PURÉE SALADE - VINAIGRETTE BRIE MELON PETITS BEURRE	SALADE DE TOMATES BOULES AU BOEUF SAUCE POIVRE SV : CROC FROMAGE BOULGOUR POIREAUX À LA CRÈME TARTARE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES BOLOGNAISE DE LENTILLES PÂTES EDAM RAISIN BLANC	CONCOMBRES SAUCE BULGARE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME TOMME BLANCHE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BOULETTES BUTTERNUT LENTILLES CORAIL MOZZARELLA SAUCE FLAMANDE PETITS POIS/CAROTTES SAMOS YAOURT SUCRÉ LOCAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES LAMELLES KEBAB SAUCE PITA SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ FRITES - SALADE VERTE EMMENTAL CRÈME DESSERT VANILLE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE PORC SAUCE ESTRAGON SV : POISSON PANÉ PÂTES FROMAGE RÂPÉ BRIE ORANGE	<i>Tous ensemble à table</i> SALADE VERTE AUX CROÛTONS PARMENTIER DE CANARD SV : BRANDADE DE POISSON CARRÉ FRAIS TARTE AU SUCRE	COUSCOUS AU POISSON SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LÉGUMES MIMOLETTE RAISIN BLANC MINI ROULÉ CHOCOLAT
LUNDI 14 SEPT.	MARDI 15 SEPT.	MERCREDI 16 SEPT.	JEUDI 17 SEPT.	VENDREDI 18 SEPT.	LUNDI 12 OCT.	MARDI 13 OCT.	MERCREDI 14 OCT.	JEUDI 15 OCT.	VENDREDI 16 OCT.
SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE MERGUEZ DE PORC SV : ROULÉ VÉGÉTAL POMMES DE TERRE BROCOLIS À LA CRÈME MIMOLETTE FLAN NAPPÉ CARAMEL	ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE AU ROMARIN SV : STEAK DU FROMAGER POMMES CROQUETTES CAROTTES ÉTUVÉES PETIT MOULÉ POIRE MINI ROULÉ FRAISE	SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ SAUCE À L'INDIENNE SV : OMELETTE COEUR DE BLÉ HVE COURGETTES À L'AIL TOMME BLANCHE PASTÈQUE FOURRÉ ABRICOT	<i>Menu du dimanche</i> HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI SV : POISSON MARINÉ MSC GRATIN DAUPHINOIS SALADE - VINAIGRETTE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE DU CHEF POMME	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE MAASDAM YAOURT NATURE SUCRÉ	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE FORESTIÈRE SV : ESCALOPE DE BLÉ COEUR DE BLÉ HVE HARICOTS VERTS SAINT MORËT POIRE MADELEINE	SALADE COLESLAW (CAROTTES/CHOU) ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE SOUBISE SV : OMELETTE POMMES NOISETTES SALADE - VINAIGRETTE CARRÉ DE LIGUEIL FROMAGE BLANC PULPÉ	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES MARMITE DE POISSON MSC RIZ TOMME NOIRE FLAN CHOCOLAT	PASTASOTTO PETITS POIS ET CHAMPIGNONS BRIE GÂTEAU DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT KIWI	CÉLERI AU CURRY SAUCISSE DE PORC SAUCE AU THYM SV : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE VACHE PICON YAOURT NATURE SUCRÉ
LUNDI 21 SEPT.	MARDI 22 SEPT.	MERCREDI 23 SEPT.	JEUDI 24 SEPT.	VENDREDI 25 SEPT.	LUNDI 19 OCT. AU VENDREDI 30 OCT.				
ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AUX POIVRONS SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES RÔTIS HARICOTS VERTS EDAM RAISIN BLANC MADELON	BETTERAVES ROUGES CROUSTY FROMAGE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA CRÈME CARRÉ DE L'EST ÉCLAIR CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : FILET DE HOKI MSC SEMOULE JULIENNE DE LÉGUMES BOURSIN COMPOTE DE POMMES	LASAGNES BOLOGNAISES SV : LASAGNES AU THON SALADE - VINAIGRETTE VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC PULPÉ PETITS BEURRE	ROULADE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE GNOCCHIS À LA TOMATE KIRI POMME	 BONNES VACANCES !				