

Sainte Marie
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Mardi

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

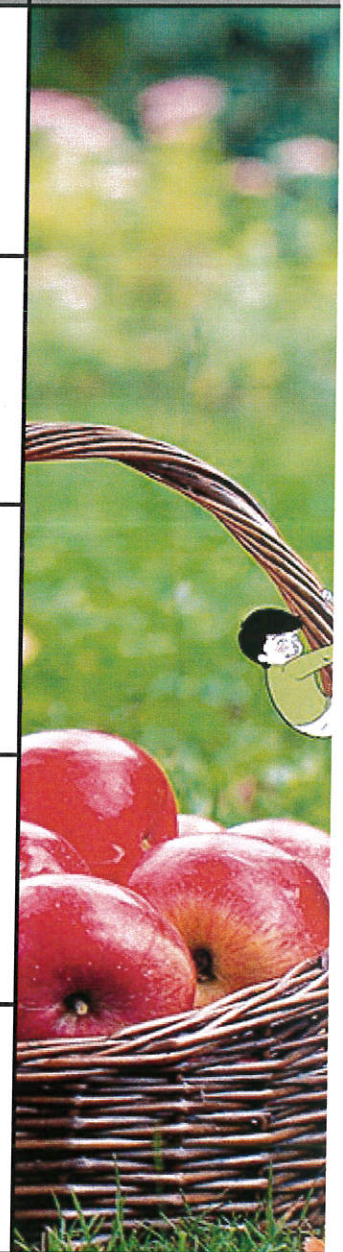
Mercredi

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 🍷



Sainte Marie
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 pêche 🍏 🌱

Mardi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
Omelette du chef au fromage 🍳 🌱
Haricots beurre Bio persillés 🌱 🇫🇷
Saint Nectaire AOP 🍷
Liégeois vanille

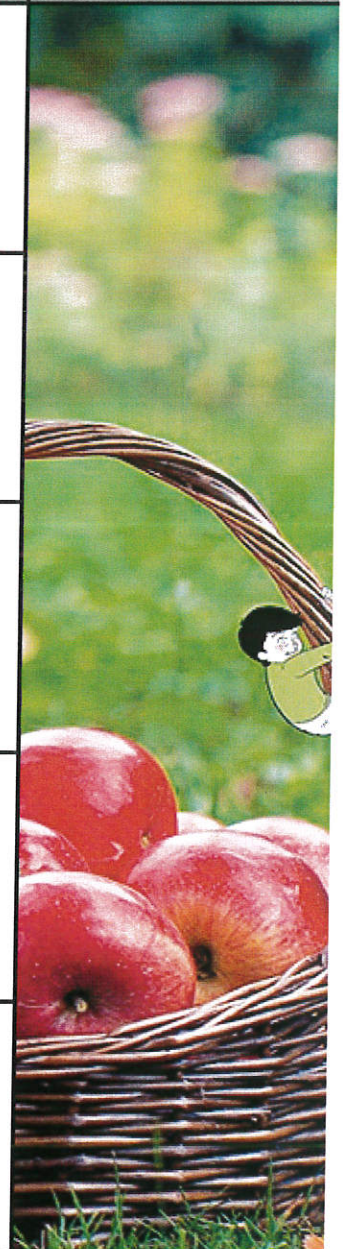
Mercredi

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 🍳



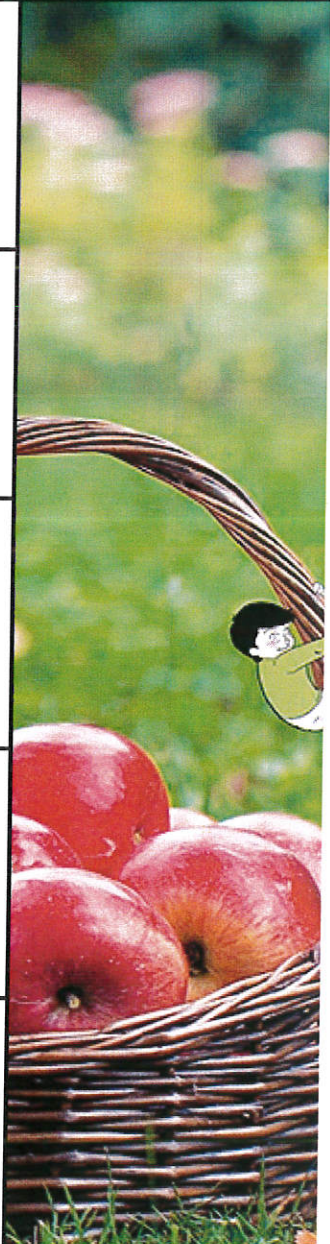
Sainte Marie
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu 5 éléments

	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		
	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 	

Sainte Marie
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu 5 éléments

	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		
	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 	

Sainte Marie
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu 5 éléments

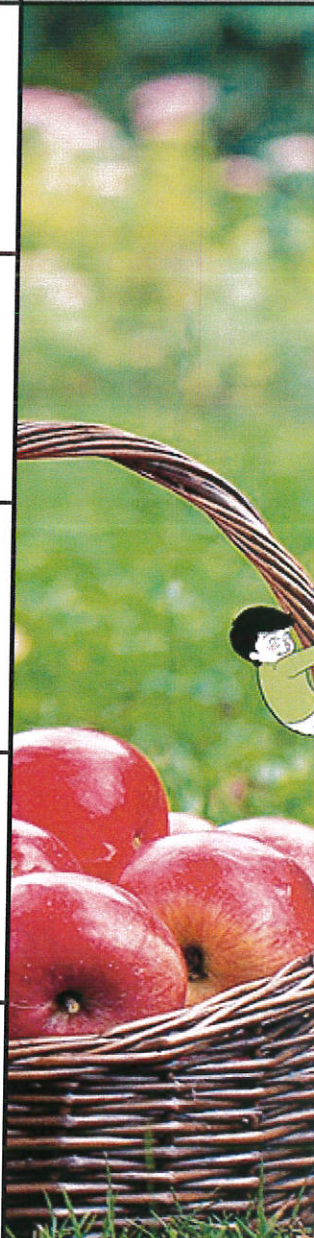


Lundi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Gratin de fusilli bio, piperade et emmental Gouda Bio Pomme Bio	
Mardi	Taboulé (semoule Bio) Estival Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise /Galette de blé, fromage et épinard Haricots beurre Bio persillés Tomme blanche Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon	
Mercredi		
Jeudi	Salade d'avocat - Vinaigrette Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff /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	



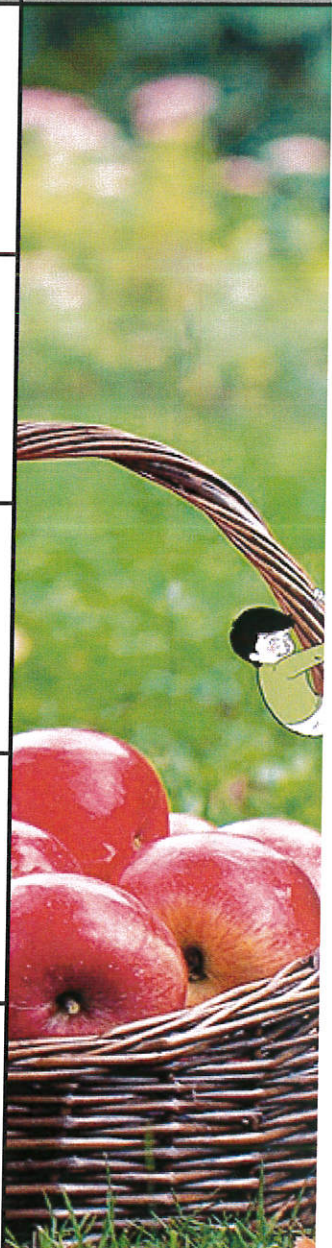
Sainte Marie
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

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		
	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 🌱	

Sainte Marie
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 beurre Bio persillés 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 Flan à la vanille	
	Mercredi		
	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	