

Menus du 31 août au 02 octobre 2026

lundi 31 août Pastèque Filet de colin d'Alaska meunière sauce citron Riz créole Haricots beurre Yaourt aux fruits Fruit de saison Bio	mardi 1 sept. Betteraves Bio en salade Sauté de poulet à la crème Semoule HVE Fromage frais Crème dessert vanille Bio	mercredi 2 sept. Salade de radis au fromage frais Poisson pané et citron Pommes de terre (locales) Piperade Mimolette Pastèque	jeudi 3 sept. Salade de tomate BIO Dahl de lentilles corail BIO Riz BIO Fromage blanc sucré local Cake marbré	vendredi 4 sept. Concombre Bio vinaigrette Bolognaise (boeuf haché local) Spaghettis Bio Emmental râpé Bio Mirabelles locales
lundi 7 sept. Melon Saucisse blanche (locale) Salade de pomme de terre Fromage fondu Mousse chocolat	mardi 8 sept. Macédoine mayonnaise Couscous aux Falafels Semoule Bio Légumes couscous Carré de l'Est Fruit de saison BIO	mercredi 9 sept. Salade verte Lasagnes bolognaise Tomme blanche Compote pomme pêche	jeudi 10 sept. Carottes râpées Bio vinaigrette Filet de colin sauce provençale Coquillettes Bio Ratatouille Yaourt sucré Bio Cake coco	vendredi 11 sept. Salade de riz Nuggets de poulet et ketchup Haricots verts Tomme du Père Antoine Fruit de saison Bio
lundi 14 sept. Radis rose et sel Filet de colin meunière sauce tartare Frites Epinards Edam Bio Salade de fruits Bio	mardi 15 sept. Concombre façon tzatziki Jambon braisé Macaronis Bio Carottes à la crème Fromage blanc sucré Fruit de saison Bio	mercredi 16 sept. Salade de maïs, avocat et tomates Poulet au curry Boulgour Brocolis Saint Paulin Crumble pommes mirabelles	jeudi 17 sept. Taboulé (semoule Bio) Quiche aux petits pois Carottes râpées Bio au jus d'orange Gouda Bio Île flottante	vendredi 18 sept. Salade verte Boulettes au boeuf sauce tomate Riz Bio Fromage frais Fruit de saison BIO
lundi 21 sept. Carottes râpées locales vinaigrette Filet de colin d'Alaska à l'orientale Semoule Bio Emmental Bio Fruit de saison	mardi 22 sept. Céleri remoulade Omelette Pommes de terres rissolées Epinards béchamel Fromage ail et fines herbes Semoule au lait au cacao	mercredi 23 sept. Concombres vinaigrette Colombo de porc local Riz Bio Tomme blanche Compote pomme banane	jeudi 24 sept. Salade verte Sauté de poulet local sauce forestière Gratin dauphinois Brie Tarte aux pommes	vendredi 25 sept. Salade de cervelas Paupiette de dinde sauce brune Penne Bio Carottes Bio Yaourt au citron Bio Fruit de saison Bio
lundi 28 sept. Salade verte Bio From'chaud Pommes de terre Jardinière de légumes Tomme Crème dessert caramel Bio	mardi 29 sept. Betteraves Bio vinaigrette Blanquette de poulet Riz Bio Camembert royal Fruit de saison BIO	mercredi 30 sept. Taboulé libanais Chipolatas Petits pois Carottes Fromage fondu Mini choux à la vanille	jeudi 1 oct. Cake façon pizza Rôti de porc sauce à l'ancienne Blé Bio Brocolis Suisse aux fruits Fruit de saison	vendredi 2 oct. Carottes râpées BIO vinaigrette Brandade de colin Gouda Bio Compote pomme biscuitée

Menus du 05 au 30 octobre 2026

Légende :



BIO



Produit
régional



Produits
labellisés



Sans
viande

lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	mercredi 7 oct.	jeudi 8 oct.	vendredi 9 oct.
Coleslaw Sauté de poulet sauce au munster Spaetzle Haricots verts Tomme aux fleurs de sureau Bio Fruit de saison BIO	Concombres vinaigrette Poisson pané et citron Gratin de pommes de terre et choux fleur Fromage frais Flan chocolat du chef	Salade de perles Sauté de porc (local) sauce au paprika Printanière de légumes Cheddar râpé Fruit de saison Bio	Oeufs mimosa Risotto butternut Bio parmesan Royal crémeux Compote pomme cannelle	Soupe au potiron Parmentier effiloché de canard Yaourt sucré Bio Fruit de saison BIO
lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	mercredi 14 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
Salade verte Choucroute (knack) Pommes de terre Choux Fromage fondu Flan vanille	Velouté de potiron Cordon bleu Potatoes Purée de potiron Brie Bio Fruit de saison Bio	Céleri BIO rémoulade Chili con carne Riz Bio Saint-Paulin Compote pomme poire	Terrine de campagne Dos de colin sauce à la moutarde Petits pois Fromage blanc sucré Fruit de saison Bio	Halloween Vers de terre et crotte de souris (Carottes râpées Bio aux raisins secs vinaigrette) Chaudron aux yeux de dragons (boulettes blé tomate basilic sauce tomate) Cheveux de la sorcière (Spaghettis Bio) Mimolette Le délice de Shrek (cake épinards vanille)
Vacances scolaires				
lundi 19 oct.	mardi 20 oct.	mercredi 21 oct.	jeudi 22 oct.	vendredi 23 oct.
Rosette et cornichons Emincé de poulet local à l'olive Semoule BIO Emmental Fruit de saison	Betteraves et maïs, vinaigrette Pizza margherita Salade verte Fromage blanc local sucré Banane au chocolat	Taboulé Omelette aux lardons Petits-pois carottes Tomme Compote de pommes	Carottes râpées Bio vinaigrette Carbonnade de boeuf Fusilli HVE Camembert Roulé à la confiture d'abricots	Laitue vinaigrette Calamars à la romaine Riz BIO créole Bûche chèvre Liégeois vanille
Vacances scolaires				
lundi 26 oct.	mardi 27 oct.	mercredi 28 oct.	jeudi 29 oct.	vendredi 30 oct.
Baguette pizza Sauce tomates aux lentilles Tortis HVE Brie Yaourt aromatisé	Saucisson à l'ail Sauté de boeuf local aux oignons Gratin de brocolis et pommes de terre Edam Fruit de saison BIO	Céleri remoulade Filet de colin, sauce citron Riz Bio aux petits légumes Yaourt nature Ananas au sirop	Butternut râpé Bio au fromage blanc Hot-dog Frites Mimolette Moelleux au chocolat	Salade de haricots rouges Pilons de poulet au paprika Carottes rondelles Bio Fromage fondu Fruit de saison Bio