

Menu du 1er au 5 septembre 2025

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Entrée		Carottes râpées		Champignons À la grecque			Œuf dur mayonnaise		Melon
Plat		Boulettes de bœuf	Chipolata aux herbes		Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne	Poisson blanc à l'estragon	Escalope de poulet		
Garniture		Spaghettis Ou Haricots verts							
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages								
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits								
		Fruit		Fromage blanc sucré		Mars glacé		Fruit	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Fruits et légumes frais		Bio		Label rouge		Producteur Local		Végétarien		Fait maison	
-------------------------	---	-----	---	-------------	---	------------------	---	------------	---	-------------	---

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 8 au 12 septembre 2025

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE 		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi 	
E n t r é e		  	Saucisson sec	 	Salade de perles surimis	 	Melon vert	  	Taboulé	  	Tomates mozzarella
P l a t			Aiguillettes de colin panées		Sauté de veau marengo		Pizza du chef		Cordon bleu	 	Omelette au fromage
G a r n i t u r e			Tomate à la provençale Ou Blé		Semoule Ou Brocolis	 	Salade verte	  	Haricots au beurre Ou Frites	  	Tortillons Ou Courgettes sautées
L a i t a g e		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
F r u i t O u D e s s e r t		Corbeille de fruits									
			Yaourt au chocolat		Banane		Crème brûlée	  	Tarte aux pommes	  	Compote

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Fruits et légumes frais		Bio 	Label rouge 	Producteur Local 	 Végétarien	 Fait maison
-------------------------	---	---	---	--	--	---

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 15 au 19 septembre 2025

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée			Salade verte, croutons, emmental		Pastèque		Céleri rémoulade		Concombres bulgares		Betteraves
Plat			Rôti de bœuf		Quiche au fromage		Côte de porc gratinée		Sauté de dinde		Poisson pané
Garniture			Semoule Ou Ratatouille		Spaghettis Ou Salade verte		Blé à la tomate Ou Haricots verts		Choux fleur Ou Purée de pomme de terre		Riz petits légumes Ou Fondue de poireaux
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
			Petit sucrée		Poire chocolat		Yaourt à boire		Tarte tatin		Fruit

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Fruits et légumes frais		Bio 	Label rouge 	Producteur Local 	Végétarien 	Fait maison 
-------------------------	---	---	---	--	--	---

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 22 au 26 septembre 2025

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE				Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Duo haricots 		Surimi 		Salade de choux américaine 	Taboulé 	Piémontaise 
Plat		Boulettes végétariennes 		Saucisse de Toulouse 		Fricassée de volaille au chorizo 	Roti de bœuf 	Filet de poisson sauce crème 
Garniture		Semoule Ou Poêlée villageoise 		Coquillettes Ou Choux de Bruxelles 		Riz Ou Haricots beurre 	Purées pomme de terre Ou Carotte 	Boulgour Ou Epinards 
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages							
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits							
		Liégeois vanille 		Donut 		Fruit de saison 	Fruits en morceau 	Pana cotta fruits rouges 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Fruits et légumes frais 	Bio 	Label rouge 	Producteur Local 	Végétarien 	Fait maison 
---	---	---	--	--	---

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 29 septembre au 03 octobre 2025

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tomates fêta	 Salade bretonne	 Rillettes de poulet	 Salade américaine	 Hamburger
Plat	 Boulettes de bœuf	 Carbonara	 Lasagnes de bœuf	 Œuf cocotte	 Frites
Garniture	 Riz safrané Ou Haricots verts	 Tagliatelles Ou Julienne de légumes	 Salade verte	 Ratatouille Ou Quinoa	 Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	 Fruit de saison	 Choux à la crème	 Mousse chocolat noire	 Crème chocolat	 Glace

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Fruits et légumes frais		Bio 	Label rouge 	Producteur Local 	 Végétarien	 Fait maison
-------------------------	---	--	--	---	---	--

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 6 au 10 octobre 2025

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Endives noix emmental à la vinaigrette	Salade césar	Tomates vinaigrette	Salade monégasque	Salade italienne
Plat		Paupiette de dinde	Poisson sauce aurore	Cannellonis maison	Paupiette de veau	Quiche aux fromages
Garniture		Epinards Ou Riz	PDT vapeur Ou Brocolis	Salade verte	Gratin de pâtes Ou Haricots plats	Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
		Ananas rôti	Riz au lait	Salade de fruits	Roulé pâte à tartiné	Petit suisse

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Fruits et légumes frais		Bio	Label rouge	Producteur Local	Végétarien	Fait maison
-------------------------	--	-----	-------------	------------------	------------	-------------

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 13 au 17 octobre 2025

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
E n t r é e	 	Concombres aux fromages blanc	 	Cake aux fromages et tomates confites		Œuf dur mayo		Saucisson sec	 	Carottes râpées au jus d'orange
P l a t		Fricassée de porc	 	Milles feuilles de légumes		 Hot-dog		Escalope de volaille pané		 Choucroute
G a r n i t u r e	 	Coquillettes Ou Sauté de courgettes, tomates cerises	 	Riz Ou Mâches	 	PDT sarladaise	 	Lentilles vertes Ou Brunoise de légumes		
L a i t a g e	Yaourt Ou Plateau De Fromages									
F r u i t Ou D e s s e r t	Corbeille de fruits									
	 	Raisin		Yaourt chocolat		Smoothie	 	Crème brûlée	 	Fruit

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Fruits et légumes frais		Bio 	Label rouge 	Producteur Local 	Végétarien 	Fait maison 
-------------------------	---	---	---	--	--	---

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques