

Menu du 1er au 4 septembre 2026

Contrôle par ECOCERT EN CUISINE			Lundi	Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
Entrée		Fermé		Pâté de campagne		Concombres à la crème			Carottes râpées			Haricots verts à la vinaigrette
Plat				Rôti de bœuf froid		Aiguillettes de poulet à la sauce tomate			Poisson pané			Boulettes végétariennes
Garniture				Coquillettes Ou Brunoise de légumes		Blé Ou Haricots plats			Riz à la tomate Ou Poêlée de carottes aux herbes			Frites Ou Ratatouille
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromage											
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits											
				Fruits		Fromage blanc			Compote			Gâteau au chocolat et crème anglaise

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

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

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 7 au 11 septembre 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée		Endives noix emmental à la vinaigrette	Cake au thon à la tomate	Salade risetti	Melon	Crêpe au fromage
Plat		Bolognaise	Sauté de porc au curry	Croque-monsieur	Nuggets végétal	Filet de poisson au beurre blanc
Garniture		Spaghettis Ou Salade verte	Boulgour Ou Poêlée de courgettes	Salade verte	Pommes de terre grenailles Ou Épinards à la crème	Riz Ou Tomate rôtie
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		Yaourt au chocolat	Fruits	Compote	Salade de fruits	Fromage blanc à la framboise

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

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

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 14 au 18 septembre 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Entrée		Cœur de palmier au thon et maïs	PDT Vinaigrette	Brocolis à la vinaigrette	Ouf dur mayonnaise	Tomate à l'emmental
Plat		Boulette de bœuf à la tomate	Paupiette de dinde	Carbonara	Aiguillettes de colin panées	Tarte au fromage
Garniture		Frite Ou Fondue de poivrons	Semoule Ou Haricots beurre	Spaghettis	Purée de pomme de terre Ou Julienne de légumes	Salade verte
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		Yaourt aux fruits	Fruits	Pomme au four à la confiture	Glace	Riz au lait

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

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

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 21 au 25 septembre 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée		Salade de pomme de terre champignon rôtie oignon rouge	Pâté de foie	Tomates mozzarella	Salade Tex Mex	Taboulé
Plat		Jambalaya poulet	Poisson à la crème	Rôti de dinde sauce au thym	Gratin Pomme de terre, tomate, cheddar	Bœuf paprika
Garniture		Plat complet	Blé Ou Brocolis	Pennes à la tomate Ou Poêlée de légumes	Crumble de légumes Ou Salade verte	Haricots blancs à la crème Ou Julienne de légumes
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		Fruits	Compote de fruits	Flan Nature	Crème au chocolat	Fruits

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

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

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 28 septembre au 2 octobre 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Entrée		Duo de choux	Salade de concombre, radis, chèvre	Tarte à la tomate	Piémontaise	Betteraves
Plat		Aiguillettes de colin panées	Saucisse de Toulouse	Cannellonis de Bœufs	Sauté de dinde	Emincé végétal kébab
Garniture		Semoule Ou Brocolis	Pommes de terre vapeur Ou Salade verte	Salade verte	Choux fleur Ou Blé au beurre	Spaghetti Ou Salade verte
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		Yaourt au caramel	Fruit	Compote	Fruit	Gâteau aux pommes

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

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

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 5 au 9 octobre 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Entrée		Salade verte croutons, emmental	Asperges vinaigrette	Céleri rémoulade	Betteraves	Melon
Plat		Rôti de bœuf	Cuisse de poulet rôti	Côte de porc gratinée	Poisson pané	Quiche au fromage
Garniture		Semoule Ou Ratatouille	Choux fleur Ou Purée de pomme de terre	Blé à la tomate Ou Haricots verts	Riz petits légumes Ou Fondue de poireaux	Spaghettis Ou Salade verte
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits				
		Petit sucrée	Fruit	Yaourt à boire	Poire chocolat	Gâteaux à la vanille

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

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

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu Du 12 au 16 octobre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de lentille à la féta	Carotte râpé au cumin vinaigrette	Saucisson sec	Potage du potiron au lait de coco	Guacamole
Plat		Carbonade de bœuf	Blanquette de butternut au curry doux	Poulet basquaise	Tortilla à L'emmental	Filet de Poisson au croute herbe
Garniture		Mélange de céréales	Riz safrané	Piperade ou coquillettes	Frite	Haricot vert Ou Purée pois cassé
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
		Fondant au chocolat	Fromage blanc au miel	Pomme rouge	Crumble ananas chantilly	Gâteaux au kiwi
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Produit local	Végétarien	Fait maison	

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

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques