

Semaine 36

Lundi
01/09/2025

Salade de perles
à la grecque

Rôti de dinde
à l'estragon

Courgettes
persillées

Carré Frais

Salade de fruits frais
à la fleur d'oranger

Mardi
02/09/2025



Carottes râpées
vinaigrette

Couscous
végétarien

Camembert

Fromage blanc
à la vanille

Mercredi
03/09/2025

Crêpe à l'emmental

Échine de porc
aux oignons

Petits pois
à la française

Cantal

Fruit frais de saison

Jeudi
04/09/2025

Salade de tomates
au basilic

Bœuf Bourguignon

Pommes de terre
vapeur

Croc'lait

Glace

Vendredi
05/09/2025

Salade de riz
aux œufs durs

Aiguillettes
de poisson
panées

Haricots verts

Saint-Nectaire

Pomme
aux amandes effilées

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Semaine 37

Lundi



08/09/2025

Mardi

09/09/2025

Mercredi

10/09/2025

Jeudi

11/09/2025

Vendredi

12/09/2025

Concombres
vinaigrette

Curry de légumes
aux pois chiches

Riz blanc

Saint-Môret

Yaourt aromatisé

Feuilleté au chèvre

Rôti de veau
aux herbes
de Provence

Carottes Vichy

Brie

Fruit frais de saison

Betteraves
à la ciboulette

Cordon bleu
de dinde

Gnocchi

Rondelé nature

Petit suisse
aux fruits

Taboulé
à la menthe

Escalope de porc
à la moutarde

Purée de brocolis

Tomme de Savoie

Fruit frais de saison

Rosette
/ Cornichons

Poisson du marché
sauce au basilic

Macaroni
aux légumes

Babybel

Crème dessert
au chocolat

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Semaine 38

Lundi

15/09/2025

Salade de pâtes
au surimi

Paupiette de veau
aux échalotes

Haricots plats

Comté

Fruit frais de saison

Mardi

16/09/2025

Coleslaw

Hachis parmentier
végétarien

Salade verte

Edam

Fromage blanc
au miel

Mercredi

17/09/2025

Cake aux olives

Chipolatas

Petits pois
aux oignons

Kiri

Salade de fruits frais
de saison

Jeudi

18/09/2025

Tomates
vinaigrette
balsamique

Sauté d'agneau
façon tajine

Semoule parfumée

Camembert

Panna cotta au coulis
de fruits rouges

Vendredi

19/09/2025

Céleri rémoulade

Poisson meunière

Fondue de poireaux

Saint-Paulin

Riz au lait



Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Semaine 39

Lundi



22/09/2025

Mardi

23/09/2025

Mercredi

24/09/2025

Jeudi

25/09/2025

Vendredi

26/09/2025

Melon

Lasagnes
végétariennes

Salade verte

Chanteneige

Compote de poires

Taboulé
à l'orientale

Steak haché
de bœuf

Ratatouille

Brie

Petit suisse
aromatisé

Concombres
sauce bulgare

Escalope de dinde
à la crème

Polenta crémeuse

Cantal

Fruit frais de saison

Rillettes de thon
au fromage frais

Émincés de bœuf
sauce soja

Wok de légumes

Carré Frais

Flan pâtissier

Betteraves
vinaigrette

Poisson du marché
à la provençale

Riz blanc

Saint-Nectaire

Fruit frais de saison

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Semaine 40

Lundi

29/09/2025

Pizza au fromage

Poulet rôti

Purée de potiron

Saint-Môret

Fruit frais de saison

Mardi

30/09/2025

Râpé de chou rouge
aux pommes

Petit salé

Lentilles

Tomme de Savoie

Yaourt nature sucré

Mercredi

01/10/2025

Salade
de pommes de terre
aux crudités

Rôti de veau
aux champignons

Haricots verts

Camembert

Ananas rôti

Jeudi

02/10/2025



Salade d'avocats
sauce cocktail

Pané croustillant
au fromage

Coquillettes

Rondelé nature

Fromage blanc
au caramel

Vendredi

03/10/2025

Mousse
de canard

Poisson pané

Courgettes persillées
/ Semoule

Babybel

Fruit frais de saison

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Semaine 41

Lundi
06/10/2025



Mardi
07/10/2025

Mercredi
08/10/2025

Jeudi
09/10/2025

Vendredi
10/10/2025

Endives aux noix

Chili sin carne

Riz blanc

Gouda

Petit suisse
aux fruits

Taboulé libanais

Paleron de bœuf
braisé

Choux de Bruxelles

Mimolette

Fruit frais de saison

Champignons frais
vinaigrette
balsamique

Noix de joue de porc
confite

Flageolets

Comté

Yaourt à la framboise

Crêpe au jambon

Aiguillettes de poulet
au miel

Cubes de butternut
rôtis

Kiri

Fruit frais de saison

Céleri rémoulade

Bouchées de poisson
du marché

Brie

Brie

Éclair au chocolat

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.