

Menus du 1^{er} Septembre au 16 octobre 2026



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés

	Du 1 ^{er} au 4 Septembre	Du 7 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre	Du 28/09 au 2 Octobre	Du 5 au 9 Octobre	Du 12 au 16 Octobre "Les 4 saveurs"
LUNDI		Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Melon Waterzoi de poisson MSC Riz Sauce Crème dessert chocolat	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Edam Fruit de saison	Cordon bleu Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise Bûchette Fruit de saison	Céleri rémoulade Gratin savoyard (P) Salade Crème dessert vanille	Betteraves rouges aux porcs Poulet ananas coco Farfalles Emmental râpé
MARDI	Coleslaw Tortellini provençale Emmental râpé Fruit de saison	Carottes râpées Escalope de poulet aux champignons Pommes de terre Courgettes au thym Sauce Fromage blanc aux fruits	Chipolatas (P) Taboulé Salade de tomates Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	Carottes râpées Burger de bœuf Riz Sauce Yaourt nature sucré	Salade de tomates Colin au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Sauce Flan vanille	Escalope de poulet Semoule Ratatouille Fromage AFH Compote	Yaourt nature sucré Salade d'endives au fromage Omelette Purée de céleri Sauce tomate
JEUDI	Melon Gratin de poulet Boulgour Sauce Glace	Salade composée Palet mozzarella Farfalles Sauce curry Salade de fruits	Salade de concombres Omelette Coquillettes Sauce Emmental râpé Brassé aux fruits	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Brassé aux fruits	Salade de concombres Rougail saucisse (P) Riz Sauce Glace	Salade marocaine Palets fromagers Tortis Sauce tandoori Gâteau basque	Liégeois au chocolat Concombres bulgare au citron Poisson aux agrumes MSC Riz Julienne de légumes Sauce
 VENDREDI	Croquette de poisson MSC Purée de potiron Salade Vache picon Compote	Pastèque Jambon (P) Gratin de pommes de terre Salade Paris brest	Bœuf aux oignons Pommes croquettes Etuvée de carottes Brie Glace	Betteraves rouges Sauté de porc aux olives (P) Macaroni Emmental râpé Beignet aux pommes	Salade florida Bolognaise végétale Pennes Emmental râpé Yaourt aromatisé	Carbonade Pommes sautées Petits pois Camembert Fruit de saison	Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre Fromage au sel de guérande Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements