

Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu de rentrée			
	Salade de pomme de terre Vinaigrette 	Melon	Tomates Vinaigrette	Salade de lentilles échalotes
	Omelette 	Roti de bœuf Sauce romarin 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron 	Emincé de dinde sauce aigre douce 
	Haricots verts à l'ail	Petits pois mijotés	Penne semi complète 	Purée de patate douce
	Fromage frais Rondelé	Yaourt nature et sucre 	Petit fromage frais nature au lait entier sucré	Saint Nectaire AOP 
	Fruit de saison	Donut's 	Smoothie abricot pomme banane	Fruit de saison



Menus de la Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de rissetis aux petits légumes <i>OU quiche saumon épinard</i>	Pastèque  <i>OU pâté de campagne</i> 	Rillettes de thon  <i>OU asperges vinaigrette</i>	Betteraves <i>OU Tarte aux poireaux</i> 	Carottes râpées <i>OU champignons à la grecque</i>
Sauté de bœuf  jus aux oignons	Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental	Poulet rôti  Sauce basquaise	Macaronis sauce légumes minestrone	Parmentier de saumon  et purée de pois cassés
Carottes persillées	Semoule  sauce tomate	Blettes persillées et Riz 		
Tomme blanche	Fromage frais Fraidou	Fromage blanc nature et sucre 	Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison	Compote de pomme et banane allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake nature



Menus de la Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette <i>OU melon</i>	Macédoine mayonnaise <i>OU quiche petit pois chèvre</i>	Salade verte  <i>OU Carottes râpées vinaigrette</i>	Concombres en rondelles <i>OU asperge vinaigrette</i>	Œuf dur  sauce fromagère à l'estragon <i>OU rillettes de canard</i>
Aiguillette de poulet  sauce estragon	Steak haché de bœuf  sauce provençale	Hoki  sauce coco citron vert	Boudin blanc aux pommes	 Chili végétal, haricots rouges Et riz 
Ratatouille Et boulgour 	Coquillettes  semi complètes	Haricots beurre persillés Et pomme de terre vapeur	Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol	
Emmental 	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé framboise 	Camembert
Coupelle de purée de pomme 	Fruit de saison	Tarte au flan 	Semoule au lait	Fruit de saison



Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili <i>OU Salade de riz</i> Omelette  sauce tomate Purée de chou fleur Coulommiers  Fruit de saison	Melon <i>OU Salade verte</i>   Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches Et semoule  St Nectaire  Dessert lacté gélifié saveur vanille	Betteraves <i>OU macédoine mayonnaise</i> Cordon bleu  Crumble de carotte et potiron Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Concombre vinaigrette <i>OU saucisson à l'ail</i> Sauté de bœuf Sauce tomate  Penne rigate Et petit pois  Edam Fruit de saison	Courgettes râpées curry <i>OU quiche légumes</i> Colin d'Alaska  sauce crème Haricots verts persillés Et blé  Fromage blanc aromatisé aux fruits Cake pois chiches et cacao



Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées <i>OU asperge vinaigrette</i>  Dahl de lentilles corail Et riz  Emmental  Compote de pommes allégée en sucre	Feuilleté au fromage fondu <i>OU Pâté de campagne</i> Merlu  sauce curry Courgettes Et pomme de terre vapeur Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Cèleri râpé  <i>OU salade d'endives</i> Macaronis semi complets  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise Tomme grise Crème dessert vanille	Œuf dur  sauce cocktail <i>OU tarte saumon épinard</i> Roti de porc  sauce moutarde S/P: Roti de dinde  sauce moutarde Boulgour  Et carottes Cantal  Fruit de saison	Salade iceberg <i>OU coleslaw mayonnaise</i> Sauté de bœuf  Sauce au thym Purée de patate douce Yaourt nature et sucre  Gateau noix de coco



Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives  <i>Ou carottes râpées vinaigrette</i> Poulet rôti  sauce au curry Riz  Et brocolis persillés Yaourt aromatisé Smoothie abricot pomme banane	Taboulé <i>OU salade pomme de terre</i> Rôti de bœuf  sauce aux olives Haricots verts Et semoule  St Nectaire  Fruit de saison	Radis beurre <i>Ou cèleri râpé</i>  Coquillettes semi complètes  sauce champignon à la crème Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Salade verte  <i>Ou chou rouge vinaigrette</i>  Merlu  sauce crème aux herbes Petits pois Et boulgour  Yaourt nature et sucre  Cake au caramel	Betteraves <i>Ou rilette de thon</i> Blé courgette façon caponata câpre  Brie Fruit de saison



Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes râpées sauce fromage blanc <i>OU salade de mâche</i> Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise Munster Purée de pommes et pain d'épices	Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte <i>OU Tarte méditerranéenne</i> Sauté de bœuf sauce chasseur Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Pain polaire et rillettes de colin d'Alaska et haricots blanc <i>OU pâté de campagne</i> Omelette Riz Et haricot beurre Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées <i>OU chou blanc vinaigrette</i> au miel Rôti de dinde sauce estragon Purée de céleri Camembert Brioche perdue myrtilles	Betteraves <i>OU macédoine mayonnaise</i> Colin d'Alaska pané au riz soufflé Pommes de terre vapeur Et chou fleur persillée Yaourt nature et sucre Fruit de saison



Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre <i>OU taboulé</i> Œuf dur  sauce béchamel Epinards branches Et semoule  Coulommiers Fruit de saison	Salade verte  <i>OU coleslaw</i>  Parmentier au colin d'Alaska pois chiches et purée brocolis Edam  Dessert lacté gélifié chocolat	Feuilleté fromage fondu <i>OU quiche lorraine</i> Rôti de bœuf  sauce au thym Haricots verts et blé  sauce tomate Yaourt aromatisé vanille  Fruit de saison	Concombres en rondelles <i>OU céleri vinaigrette</i>  Penne semi-complètes   pois chiches à la marocaine et raisins secs Fromage blanc nature et sucre Paris Brest 	Chou blanc  <i>OU champignon à la grecque</i> Poulet rôti  sauce basquaise Riz  ratatouille Buche de lait mélangé Banane sauce chocolat



Menus de la Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre OU asperge vinaigrette Parmentier au bœuf épeautre et purée de potiron  Mimolette Purée de pomme 	Pâté breton OU œuf dur mayonnaise  Merlu  sauce tomate paprika crémée Chou fleur et coquillettes  Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Soupe d'épinards crémée OU crêpe jambon emmental Tarte aux poireaux  Salade verte Brie Dessert lacté gélifié saveur vanille	Céleri rémoulade OU chou rouge vinaigrette  Emincé de dinde  sauce moutarde Carottes Et pomme de terre vapeur Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Brownie mexicain (haricot rouge)	Haricots verts échalotes OU betterave fromage blanc Rôti de porc  sauce pruneaux Rôti de dinde  sauce pruneaux Semoule  Et brocolis à l'ail Emmental  Fruit de saison

