

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 Biologique



Produits Labelisés

	Du 1er 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 Waterzoï 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 pommes Poulet ananas coco Farfalles Emmental râpé Yaourt nature sucré
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 Curry de pois chiches 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	Salade d'endives au fromage Omelette Purée de céleri Sauce tomate Liégeois au chocolat
JEUDI	Melon Gratiné de poulet Boulgour Sauce Paris brest	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 Mousse au chocolat	Salade de concombres Rougail saucisse (P) Riz Sauce Gâteau basque	Salade marocaine Palets fromagers Tortis Sauce tandoori Glace	Concombres bulgare au citron Poisson aux agrumes MSC Riz Julienne de légumes Sauce Tartelette au citron
 VENDREDI	Croquette de poisson MSC Purée de potiron Salade Vache picon Compote	Pastèque Jambon (P) Gratin de pommes de terre Salade Glace	Bœuf aux oignons Pommes croquettes Etuée de carottes Brie Beignet aux pommes	Betteraves rouges Sauté de porc aux olives (P) Macaroni Emmental râpé Glace	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