



	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade d'haricots rouges, maïs Haricots beurre, vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Melon Pastèque	Taboulé à la menthe Salade Marco Polo
Plat	 Steak haché au jus  Omelette aux fromages	 Poisson pané  Saucisse aux herbes	 Lasagnes d'épinards mozzarella  Bœuf à la provençale	 Poisson du jour Sauce tomates basilic  Pilons de poulet
Garniture	Pommes rissolées Carottes	Riz Tomate provençale	Tortis Courgettes à l'ail	Blé Ratatouille
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Compote Glace	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Salade de fruits frais Fruit de saison	Clafoutis aux abricots Fromage blanc au miel

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic  Salade verte et maïs 	Céleri rémoulade  Carottes râpées 	Salade façon niçoise  (Tomates, poivrons, olives, thon) Salade mêlée à la mimolette 	Concombre à la crème  Mousse de canard
Plat	 Nuggets de volaille   Gratin de chou-fleur 	 Filet de merlu Sauce aneth  Sauté de porc à l'estragon	 Cheeseburger  Burger filet o Fish 	 Poisson du jour Crème de moutarde Jambon grill sauce brune 
Garniture	Pommes de terre vapeur  Chou fleur 	Boulgour Piperade 	Frites Salade verte	Riz créole Epinard à la crème 
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Fruit Compote	Panna cotta fruits rouges  Fruit de saison	Salade de fruits frais  Fruit de saison	Semoule au lait  Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	<p>Coleslaw  Radis beurre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise  Concombre à la crème </p>	<p>Salade de perles marines  Salade de riz au thon </p>	<p>Salade piémontaise  Pâté de campagne cornichon</p>
Plat	<p> Gratin de pâtes béchamel à l'édam   Sauté de porc à l'italienne (romarin et ail) </p>	<p> Parmentier de poisson   Parmentier de bœuf</p>	<p> Dahl de lentilles  Poulet rôti</p>	<p> Poisson frais Sauce beurre blanc   Tomate farcie</p>
Garniture	<p>Pennes  Brocolis à l'ail</p>	<p>Salade verte  Purée de pomme de terre</p>	<p>Lentilles  Haricots beurre à l'ail </p>	<p>Riz  Carottes </p>
Produit laitier	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>	<p>Fromage à la coupe Yaourt</p>
Dessert	<p>Salade de fruits frais  Fruit de saison</p>	<p>Gâteau au chocolat  Fromage blanc au coulis </p>	<p>Abricots au sirop Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert vanille  Fruit de saison</p>

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de blé concombre, oignons rouges Salade de coquillettes tomates poivrons	Tomates vinaigrettes Macédoine vinaigrette	<b>Les Antilles</b> Salade ananas crevettes Salade à l'antillaise (banane, riz, thon, poivrons, crèmes, épices)	Taboulé à la menthe Salade mexicaine
Plat	 Quiche aux fromages   Bœuf Marengo	 Crumble de poisson  Aiguillettes de poulet au curry	 Rougail de légumes  Rougail saucisses	 Filet de poisson Sauce citronnée Steak de veau et son jus
Garniture	Pommes vapeurs Salade verte	Blé Courgettes au persil	Riz Légumes rougail	Frites Epinards à la crème
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Fruits au sirop Fruit de saison	Pomme cuite au caramel Fruit de saison	Flan coco Blanc manger coco	Salade de fruits frais Compote

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade de pomme de terre et hareng Salade alsacienne (pomme de terre oignon rouge cornichon)	Salade de blé, haricots verts, radis rose Concombre vinaigrette	<u>Repas italien</u> Salade de jambon, tomates et pesto Salade verte fraîcheur italienne (tomates, ricotta, basilic)	Salade de chou chinois Salade croûton emmental
Plat	 Croque courgette vache qui rit  Boulettes de bœuf Sauce tomates aux herbes	  Couscous de la mer Couscous au poulet	 Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, mimolette)  Pizza Campione (Viande de bœuf haché)	  Poisson du jour sauce citron Merguez
Garniture	Pâtes Brocolis	Semoule Légumes à couscous	Salade verte	Pommes rissolées Chou de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Fruit de saison Compote	Tarte au chocolat Fruit de saison	Tiramisu Spéculoos Fruit de saison	Flan pâtissier sans pâte Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre Endive au bleu	Salade verte, dés de mimolette Saucisson à l'ail		Carottes râpées au citron Médailon de surimi mayonnaise
Plat	Tortilla emmental Haut de cuisse de poulet Aux herbes	Quenelles de brochet sauce tomates Sauté de bœuf au paprika		Poisson du jour sauce verte Roti de porc crème moutardé
Garniture	Bulgour Carottes à la crème	Riz Petit pois	Le Grand Repas	Pomme vapeur Haricots verts
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt		Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Smoothie banane Cookies	Moelleux chocolat Fruit de saison		Beignet Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.





	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Salade de tomates maïs Œuf mimosa	Salade pomme de terre, oignons rouge, vinaigre de cidre Salade de chou râpé à l'emmental	Betteraves vinaigrette Toast de chèvre chaud	Wrap de crudités Pâté de campagne
Plat	 Chili sin carne  Chili con carne	 Curry De poissons  Sauté de dinde à la crème	 Croissant au fromage  Sauté de porc au miel	 Poisson du jour  Sauce à l'aneth Carbonara
Garniture	Riz Haricots rouges	Boulgour Purée de céleri	Semoule épicée Salade verte	Pâtes Carottes Vichy
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Fruit de saison Compote	Banane au chocolat Liégeois vanille	Ile flottante Fruit de saison	Tarte aux pommes Fruit de saison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

