

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

93%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

|           |                                                                            | Mardi 1 <sup>er</sup> septembre | Mercredi 02 septembre   | Jeudi 03 septembre      | Vendredi 04 septembre   |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Entrée    | <p>En avant pour une nouvelle année !</p> <p>BONNE RENTRÉE DES CLASSES</p> | Macédoine vinaigrette           | Taboulé à la menthe     | Melon                   | Toast de camembert rôti |
| Plat      |                                                                            | Filet de merlu Sauce citronnée  | Roti de porc à la crème | Parmentier De lentilles | Bœuf à la provençale    |
| Garniture |                                                                            | Riz aux petits légumes          | Ratatouille             | Végétarien              | Haricots verts          |
| Fromage   |                                                                            | Emmental                        | Brie                    | Yaourt nature sucré     | Tomme blanche           |
| Dessert   |                                                                            | Yaourt aromatisé                | Poire au sirop          | Gâteau au chocolat      | Salade de fruits frais  |

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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

75%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

|           | Lundi 07 septembre                                                                                     | Mardi 08 septembre                                                                                            | Mercredi 09 septembre                                                                                         | Jeudi 10 septembre                                                                                                 | Vendredi 11 septembre                                                                                |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    |  Tomates au basilic   | Crudités croquantes<br>Aïoli                                                                                  |  Concombre<br>vinaigrette    | Cervelas<br>petit beurre                                                                                           | Salade façon niçoise<br>(salade tomates poivrons<br>olive thon)                                      |
| Plat      |  Omelette<br>emmental |  Sauté<br>de dinde Basquaise |  Sauté de Veau<br>Aux olives |  Cabillaud<br>crème de moutarde |  Cheeseburger     |
| Garniture | Végétarien<br>Pommes sautées                                                                           | Riz pilaf                                                                                                     | Semoule épicée                                                                                                | Epinard<br>à la crème                                                                                              | Frites                                                                                               |
| Fromage   | Coulommiers                                                                                            | Petit suisse aromatisé                                                                                        |  Emmental                  |  Yaourt nature                |  Saint Nectaire |
| Dessert   |  Yaourt aux fruits  | Panna cotta<br>fruits rouges                                                                                  | Fruit de saison                                                                                               | Riz 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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

79%  
fait  
cette semaine  
maison



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

|           | Lundi 14 septembre                                                                                           | Mardi 15 septembre                                                                                         | Mercredi 16 septembre                           | Jeudi 17 septembre                                                                                      | Vendredi 18 septembre                                                                                     |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    |  Céleri rémoulade           | Pâté de campagne<br>Cornichon                                                                              | Pastèque                                        | Salade de perle<br>marine                                                                               |  Œuf dur<br>mayonnaise |
| Plat      |  Cuisse de poulet<br>grillée |  Parmentier<br>de poisson | Rôti de porc<br>à l'italienne<br>(romarin, ail) |  Bœuf<br>Bourguignon | Galette<br>De flocons d'avoine<br>Au fromage                                                              |
| Garniture | Riz pilaf                                                                                                    |  Salade verte             | Blé aux carottes                                | Haricots beurre<br>à l'ail                                                                              | Végétarien                                                                                                |
| Fromage   |  Yaourt aromatisé         | Saint Paulin                                                                                               | Moncadi                                         | Carré Ligeil                                                                                            |  Morbier             |
| Dessert   | Fruit de saison                                                                                              |  Yaourt aromatisé       | Clafoutis<br>aux mirabelles                     | Fruit de saison                                                                                         | Crème vanille                                                                                             |

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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

74%  
fait  
cette semaine  
maison



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

|           | Lundi 21 septembre                                                                             | Mardi 22 septembre                                                                                              | Mercredi 23 septembre                                                                          | Jeudi 24 septembre                                                                                   | Vendredi 25 septembre                                                                                  |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Salade de blé concombre<br>oignons rouge                                                       | Radis beurre                                                                                                    | Rillettes<br>Cornichon                                                                         | Salade ananas<br>crevettes                                                                           | Taboulé<br>à la menthe                                                                                 |
| Plat      | Quiche courgette<br>et thon                                                                    |  Mijoté de Bœuf<br>à la tomate |  Poisson pané |  Rougail saucisse | Lasagnes<br>ricotta-épinard                                                                            |
| Garniture |  Salade verte | Tortis                                                                                                          | Petits pois<br>carottes                                                                        | Riz pilaf                                                                                            | Végétarien                                                                                             |
| Fromage   |  Comté      |  Yaourt nature sucré         | Camembert                                                                                      | Bûche au lait mélange                                                                                |  Cantal           |
| Dessert   | Fruit de saison                                                                                |  Mousse<br>au chocolat       | Salade<br>de fruits frais                                                                      | Flan coco                                                                                            |  Yaourt aromatisé |

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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

70%  
fait  
cette semaine maison



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

|           | Lundi 28 septembre                                                                                                  | Mardi 29 septembre                                                                             | Mercredi 30 septembre                                                                                 | Jeudi 1 <sup>er</sup> octobre                                                                                       | Vendredi 02 octobre                                                                                                                                                                 |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Salade Waldorf                                                                                                      | Salade de blé, haricots verts, radis rose                                                      | Pâté de foie                                                                                          | REPA ITALIEN<br>Salade jambon tomates pesto                                                                         | Salade de chicon aux noix                                                                                                                                                           |
| Plat      |  Filet de limande<br>Sauce chorizo | Croque courgette<br>vache qui rit                                                              |  Chipolatas          |  Sauté de Veau<br>À la milanaise |   Poulet rôti |
| Garniture | Purée<br>de pommes de terre                                                                                         |  Salade verte | Brocolis<br>et pommes vapeur                                                                          | Spaghetti                                                                                                           | Pommes rissolées                                                                                                                                                                    |
| Fromage   | Bûche du Pilat                                                                                                      | Edam                                                                                           |  Cantal            | Gouda                                                                                                               |  Yaourt aromatisé                                                                              |
| Dessert   | Fruit de saison                                                                                                     | Pomme cuite<br>aux 4 épices                                                                    |  Yaourt aux fruits | Tiramisu classique                                                                                                  | Salade<br>de fruit frais                                                                                                                                                            |

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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

81%  
fait  
cette maison  
semaine



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

|           | Lundi 05 octobre                                        | Mardi 06 octobre         | Mercredi 07 octobre          | Jeudi 08 octobre | Vendredi 09 octobre                  |
|-----------|---------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Entrée    | Radis beurre                                            | Cervelas                 | Salade de pâtes<br>au surimi | Le grand repas   | Salade de tomate                     |
| Plat      | Pizza aux 3 fromages<br>(mozza, emmental<br>,mimolette) | Blanquette<br>de poisson | Haut de cuisse<br>de poulet  |                  | Parmentier<br>D'effiloché<br>de bœuf |
| Garniture | Salade verte                                            | Carotte vapeur           | Haricots verts<br>persillés  |                  | Salade verte                         |
| Fromage   | Carré Ligueil                                           | Bleu d'Auvergne          | Montcadi                     |                  | Monboisier                           |
| Dessert   | Fromage blanc<br>au miel                                | Moelleux Chocolat        | Yaourt fermier               |                  | Milkshake                            |

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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

85%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

|           | Lundi 12 octobre                                                                                     | Mardi 13 octobre                                                                               | Mercredi 14 octobre                                                                                      | Jeudi 15 octobre                                                                                        | Vendredi 16 octobre                                                                                             |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Haricots verts vinaigrette                                                                           | Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre                                       | Wrap crudités fromage                                                                                    |  Salade verte Ananas | Carotte râpée au jus d'orange                                                                                   |
| Plat      |  Chili con carné    | Croissant béchamel mimolette emmental                                                          |  Paleron de bœuf braisé |  Curry de poisson    |  Tajine sucré salé au poulet |
| Garniture | Riz                                                                                                  |  Salade verte | Pommes rissolées                                                                                         | Purée de carottes                                                                                       | Semoule aux 4 épices                                                                                            |
| Fromage   | Mimolette                                                                                            | Brie                                                                                           |  Yaourt aux fruits    | Carré Ligueil                                                                                           | Coulommiers                                                                                                     |
| Dessert   |  Yaourt aromatisé | Banane chocolat                                                                                | Gâteau aux pommes                                                                                        | Crème vanille                                                                                           | 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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

84%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 19 au 23 octobre 2026

|           | Lundi 19 octobre       | Mardi 20 octobre                    | Mercredi 21 octobre            | Jeudi 22 octobre  | Vendredi 23 octobre                        |
|-----------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|
| Entrée    | Betteraves vinaigrette | Salade strasbourgeoise              | Saucisson À l'ail              | Salade Marco Polo | Salade de croûtons-fromage-crème citronnée |
| Plat      | Rougail de colin       | Aiguillettes de volaille à la crème | Escalope de porc à la moutarde | Œuf florentine    | Bœuf mode                                  |
| Garniture | Riz pilaf              | Brocolis                            | Purée de patate douce          | Végétarien        | Carottes braisées                          |
| Fromage   | Petit suisse sucré     | Emmental                            | Yaourt nature                  | Cantal            | Tomme grise                                |
| Dessert   | Fruit de saison        | Mousse au chocolat                  | Fruit de saison                | Flan pâtissier    | Salade de fruits frais                     |

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.



Fait maison



Semaine du 26 au 30 octobre 2026

|           | Lundi 26 octobre                                                                                                        | Mardi 27 octobre                                                                                                | Mercredi 28 octobre                                                                                                     | Jeudi 29 octobre                                                                                 | Vendredi 30 octobre                                                                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Mortadelle                                                                                                              | Carottes râpées<br>au citron                                                                                    |  Salade verte<br>fromage<br>et croûton | Potage de tomates<br>vermicelle                                                                  | Potage butternut<br>curcuma                                                                                               |
| Plat      |  Gratin de colin<br>aux petits légumes |  Mijotée de porc<br>aux olives |  Boudin blanc                          | Galette de blé noir<br>au fromage                                                                | Parmentier<br>d'halloween                                                                                                 |
| Garniture |                                                                                                                         | Tortis                                                                                                          | Purée<br>de pomme de terre                                                                                              |  Salade verte |  Purée de potiron<br>Effiloché de Bœuf |
| Fromage   | Montcadi                                                                                                                | Petit suisse aromatisé                                                                                          | Camembert                                                                                                               | Bûche chèvre                                                                                     | Mimolette                                                                                                                 |
| Dessert   |  Yaourt nature sucré                  | Fruit de saison                                                                                                 | Crème<br>au caramel                                                                                                     | Fruit de saison                                                                                  | Mousse au chocolat<br>et à l'orange                                                                                       |

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.



 Fait maison

|           | Lundi 02 novembre                                                                                                | Mardi 03 novembre                                                                                                 | Mercredi 04 novembre                                                                                          | Jeudi 05 novembre                                                                                             | Vendredi 06 novembre                                                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Bouillon de volaille<br>vermicelle                                                                               | Haricots<br>rouges, mais                                                                                          | Salade de pâtes<br>et mimolette                                                                               |  Camembert<br>chaud toasté | Coleslaw                                                                                                                   |
| Plat      |  Poitrine de veau<br>sauce brune |  Hoki<br>sauce citron ciboulette |  Sauté de porc<br>à l'orange | Curry de lentilles<br>Corail à la courge                                                                      |  Cuisse de poulet grillé<br>Jus au thym |
| Garniture | Pommes rissolées                                                                                                 | Blé pilaf                                                                                                         | Carottes<br>à la crème                                                                                        | Végétarien                                                                                                    | Riz pilaf                                                                                                                  |
| Fromage   |  Yaourt aromatisé             | Camembert                                                                                                         | Tomme blanche                                                                                                 |  Fourme d'Ambert         |  Emmental                             |
| Dessert   | Compote<br>Pomme - Poire                                                                                         | Novly vanille                                                                                                     | Cake à l'orange                                                                                               | Fruit de saison                                                                                               | Banane rôtie                                                                                                               |

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.



Fait maison

|           | Lundi 09 novembre                                                                                     | Mardi 10 novembre                                                                                                            | Mercredi 11 novembre | Jeudi 12 novembre                                                                                            | Vendredi 13 novembre                                                                             |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Taboulé menthe citron                                                                                 |  salade de croutons dés emmental            |                      | Potage de légumes                                                                                            | Carotte râpée au citron                                                                          |
| Plat      |  Saumon Beurre blanc |  Aiguillettes de poulet Panées aux céréales |                      |  sauté de bœuf stroganoff |  Jambon Grill |
| Garniture | Brocolis                                                                                              | Frites                                                                                                                       | FERIE                | Haricots beurre                                                                                              | Coquillettes                                                                                     |
| Fromage   | Coulommiers                                                                                           | Montcadi                                                                                                                     |                      |  Cantal                 | Gouda                                                                                            |
| Dessert   | Crème Caramel                                                                                         | Compote                                                                                                                      |                      | Moelleux aux pommes                                                                                          | salade de fruits frais                                                                           |

|           | Lundi 16 novembre                       | Mardi 17 novembre          | Mercredi 18 novembre               | Jeudi 19 novembre         | Vendredi 20 novembre                 |
|-----------|-----------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Entrée    | Salade chou rouge                       | Terrine de légumes         | Salade verte<br>maïs               | Betteraves<br>vinaigrette | Haricots verts<br>mimosa             |
| Plat      | Gratin macaronis,<br>brocolis mimolette | Sauté de dinde<br>Au curry | Raclette<br>(jambon blanc-bacon)   | Calamars<br>à la romaine  | Parmentier<br>d'effiloché<br>de bœuf |
| Garniture | Végétarien                              | Julienne<br>de légumes     | Pomme de terre<br>fromage raclette | Panais<br>au curcuma      | Salade verte                         |
| Fromage   | Yaourt nature sucré                     | Saint Paulin               | Montcadi                           | Monboisier                | Bûche mi-chèvre                      |
| Dessert   | Fruit de saison                         | Liégeois<br>au chocolat    | Compote de pomme                   | Ananas rôti<br>au miel    | Gâteau Marbré                        |

|           | Lundi 23 novembre                                                                                            | Mardi 24 novembre                                                                           | Mercredi 25 novembre                                                                              | Jeudi 26 novembre                                                                                   | Vendredi 27 novembre                                                                                    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Macédoine<br>mayonnaise                                                                                      | Salade<br>d'endive mimolette                                                                | Betterave Rouge<br>ciboulette                                                                     | Velouté<br>de patate douce                                                                          | Choux fleurs<br>vinaigrette                                                                             |
| Plat      |  Colin<br>sauce hollandaise |  Cassoulet |  Croque monsieur | Tajine de pois chiche<br>Aux légumes                                                                |  Bœuf<br>Bourguignon |
| Garniture | Riz pilaf                                                                                                    |                                                                                             |  Salade verte    | Végétarien                                                                                          | Farfalles                                                                                               |
| Fromage   | Brie                                                                                                         | Petit suisse aromatisé                                                                      |  Emmental      |  Yaourt nature |  Saint Nectaire    |
| Dessert   |  Yaourt aromatisé         | Fruit de saison                                                                             | Mousse<br>Aux fruits rouges                                                                       |  Crème vanille | Moelleux chocolat                                                                                       |

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.