

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Macédoine vinaigrette Pastèque	Salade composée (chou blanc et emmental) Concombre vinaigrette	Rosette Cornichon Paté de campagne
Plat		Nuggets de volaille Omelette au fromage	Rôti de porc à la crème Penne à l'arabiatta	Cœur de merlu, sauce citron Lasagnes de bœuf
Garniture		Haricots verts persillade Pommes rissolées	Pennes Choux de Bruxelles	Riz Epinards à la crème
Produit laitier		Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert		Compote pomme framboise Compote pomme Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat Yaourt de la fromagerie Maurice Corbeille de fruits	Liégeois vanille Liégeois au chocolat Corbeille de fruits

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 07 septembre	Mardi 08 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Tomate au basilic Salade verte au maïs	Crudités à l'ail Chou rouge et dés de jambon	Boullgour aux petits pois Piémontaise	Duo de haricots vinaigrette Salade façon niçoise
Plat	 Sauté de dinde basquaise  Omelette pommes de terre et emmental	 Escalope de porc à la moutarde  Poisson du jour à l'aneth	  Bœuf en daube  Lentilles aux légumes et épices	 Blanquette de volaille  Blanquette de poissons
Garniture	 Blé Haricots beurre	 Semoule Courgettes poêlées	 Coquillettes Fondue de poireaux	 Riz pilaf Côtes de blettes au persil
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Smoothie aux pêches Glace Corbeille de fruits	Banane au chocolat Banane au caramel Corbeille de fruits	Trifle aux abricots Trifle aux poires Corbeille de fruits	Gâteau marbré Fromage blanc au miel Corbeille de fruits

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 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Rillettes de poisson Concombres à la crème	Radis beurre Crème de Betteraves	Riz au thon Chou blanc aux raisins secs	Salade aux croûtons Céleri aux pommes
Plat	 Couscous aux boulettes Couscous au poisson	 Emincé de bœuf thaï Dahl de lentilles	 Sauté de porc au caramel Mac and cheese	 Poisson pané Poulet coco curry
Garniture	 Semoule Légumes assortis	 Riz créole Poêlée de légumes	 Tortis Courgettes poêlées	Frites Petits pois à la française
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe
Dessert	Salade de fruits frais Pêches au sirop Corbeille de fruits	Riz au lait et caramel Riz au lait coulis de fruits rouges Corbeille de fruits	Clafoutis mirabelles Far aux pruneaux Corbeille de fruits	Crème chocolat Crème caramel Corbeille de fruits

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 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Brocolis en salade aux amandes Salade mexicaine	Riz en salade à la bretonne Salade des Caraïbes	Menu Grec Salade grecque Tzatziki	Pâtes au maïs Coleslaw
Plat	 Tortilla chorizo et poivrons  Riz sauté aux légumes	 Rougail saucisse Epinards au saumon	 Gratin de penne au fromage de brebis  Moussaka au bœuf	 Sauté de poulet aux olives  Cocotte bretonne
Garniture	Epinards Pomme de terre sautées au four	 Riz aux épices Salsifis persillade	 Salade verte Vinaigrette maison	Polenta crémeuse Brocolis ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe
Dessert	Mousse chocolat Yaourt fromagerie Maurice Corbeille de fruits	Flan antillais coco Flan Corbeille de fruits	Ravani à la semoule et miel Gâteau à la fleur d'oranger Corbeille de fruits	Beignet chocolat Salade de fruits Corbeille de fruits

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 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Cœur de palmier et artichauts  Taboulé	Pain de poissons Muffin aux carottes et épices	Clafoutis au fromage  Pâtes au surimi	Demi-pamplemousse Salade crouton et emmental
Plat	 Chili con carne Chili sin carne	  Bœuf bourguignon Calamar à la romaine	 Pâtes Carbonara Tajine végétarien	 Saucisse de Toulouse Filet de poisson, sauce moutarde
Garniture	 Riz Poivrons	Purée de pomme de terre Poêlée de légumes	 Pâtes Petits pois au persil	 Semoule Dés de céleris rôtis
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Gâteau vanille Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Semoule au lait Gâteau marbré Corbeille de fruits	Pomme au four caramel Yaourt fromagerie Maurice Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Yaourt Corbeille de fruits

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 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	 Haricots verts aux herbes Rillettes de surimi	Œuf mayonnaise Petits légumes au fromage blanc à l'ail	Terrine de poisson aux légumes Velouté de légumes	Rosette cornichon Pâté de campagne
Plat	 Merguez Gnocchis, sauce tomates	 Tajine de volaille Beignets de poisson, sauce tartare 	 Lasagnes de bœuf Lasagnes épinard et chèvre	 Poisson à la catalane Poulet rôti 
Garniture	Pommes sautées Choux de Bruxelles	 Riz pilaf Salsifis au persil	 Salade verte Vinaigrette maison	Frites au four Gratin aux deux choux (fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Crème anglaise aux fruits Ile flottante Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes Gâteau aux poires et amandes Corbeille de fruits	Fromage blanc sucré Tiramisu Corbeille de fruits	 Gâteau sévillan Crème au caramel Corbeille de fruits

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 12 octobre

Mardi 13 octobre

Jeudi 15 octobre

Vendredi 16 octobre

Entrée

 Carottes râpées au curry
Macédoine

Velouté de petits pois et vache qui rit
Salade aux lardons

Velouté de légumes
Coleslaw

Buffet d'entrées

Plat

 Steak haché sauce tomates
 Moussaka végétarienne

 Cuisse de poulet basquaise
 Tagliatelles au saumon

 Rôti de porc sauce moutarde
 Gratin de potimarron aux lentilles

 Jambalaya
 Poisson pané

Garniture

Blé
Gratin de blettes

 Purée
Petits pois aux herbes

 Pâtes
Duo de haricots persillade

 Riz
Carottes sautées

Produit laitier

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Fromage blanc au miel
Fromage blanc au
coulis de fruits rouges
Corbeille de fruits

Flan vanille
Flan au chocolat
Corbeille de fruits

Crème vanille
Crème spéculos
Corbeille de fruits

Buffet de desserts
Corbeille de fruits

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.