

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Salade Mexicaine (haricots rouges & maïs) Macédoine mayonnaise  Salade de pâtes tomates vinaigrette	Salade de chou rouge  Salade verte tomate Salade de chou chinois	Poireaux vinaigrette Poireaux mimosa  Haricots verts échalote	Carottes râpées Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette
Plat		 Nuggets de poisson	 Jambon Grill  Œufs durs bœchamel	Gnocchis sauce tomate	 Poulet rôti  Filet de hoki
Garniture		Petits pois	Ecrasé de pomme de terre	& emmental râpé <i>Végétarien</i>	Frites
Fromage		Brie	Mimolette	Petit suisse	 Emmental bio
Dessert		Novly caramel Novly vanille Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Gâteau au chocolat Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Glace Vanille fraise Glace vanille chocolat Corbeille de fruits

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	 Cervelas & cornichon  Rillettes Salade de blé tomates	 Œuf mayonnaise Carottes râpées Rillettes de légumes	 Salade de croûtons & dés d'emmental Salade croquante tomates & maïs Carottes râpées	Taboulé au citron  (semoule)  Salade de riz  Salade de pâtes légumes	Céleri rémoulade Concombre vinaigrette  Salade de saison
Plat	 Cabillaud Sauce curry	Galette de blé noir garnie de pommes de terre & fromage	 Chipolatas  Quiche fromage	  Bœuf Stroganoff  Œuf sauce tomate	 Sauté de poulet aux champignons  Poisson pané
Garniture	Gratin d'Epinards & Pomme de Terre	 Salade verte Végétarien	 Lentilles	Courgettes poêlées	Pommes rissolées
Fromage	Camembert	Petit suisse	Buche de chèvre	 Comté	Edam
Dessert	 Yaourt nature  Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits	Moelleux aux fruits d'été Moelleux vanille Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits	Banane chocolat Poire au chocolat Corbeille de fruits

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis & beurre Concombre sauce ciboulette Tomates vinaigrette	 Betterave vinaigrette Champignons à la crème  Chou fleur vinaigrette	 Salade verte & croûtons  Salade verte & fromage  Salade verte vinaigrette	Melon Pastèque Salade de tomates	 Salade Marco Polo (pâtes, Surimi, poivrons & mayonnaise)  Salade de pâtes Pomme de terre maraîchère (poulet & concombre)
Plat	 Gratin de macaronis brocolis & mimolette <i>Végétarien</i>	Blanquette de veau  Blanquette de poisson	Raclette (jambon blanc-surimi)  Œuf dur	Calamars à la romaine	 Emincé de bœuf à la thaï  Gratin de poisson
Garniture		Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	 Riz	Poêlée de légumes
Fromage	Petit Suisse	Carré de Ligueil	Pont évêque	 St nectaire	Bleu
Dessert	Mirabelles au sirop Abricots au sirop Corbeille de fruits	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Pana cotta fruit rouge Pana cotta spéculos Corbeille de fruits	Crème caramel Crème chocolat au lait Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe champignons Crêpe emmental Courgettes râpées	 Betterave à la fêta  Betterave au chèvre  Betterave vinaigrette	 Carottes râpées à l'orange Choux chinois râpés Céleri vinaigrette	Thème LA GRECE Salade Grecque (Tomates, concombres, fêta & olives noires) Salade Twist (Pastèque, melon, poivron & fêta) Salade tomates fêta	Tomates basilic Croqu'salade  Œuf, lardon, haricots verts & ciboulette) Champignons à la graine de moutarde
Plat	 Crumble de colin	 Croque fromage tomate & mozzarella	 Poisson pané sauce tartare	Moussaka Moussaka végétarienne de légumes	 Spaghettis à la carbonara  Spaghettis aux boulettes de falafel
Garniture	 Semoule aux légumes	Salade	Petits pois	 Batavia	
Fromage	Brie	Petit suisse	Fromage	Fromage Blanc Stracciatella	 Morbier
Dessert	Compote banane Compote pommes Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits	 Fromage blanc sucré  Fromage blanc aromatisé Corbeille de fruits	Gâteau grec (Ravani semoule) Corbeille de fruits	Abricot au sirop Ananas au sirop Corbeille de fruits

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	 Salade de perles surimi sauce corail  Salade de riz au thon  Pâtes en couleur (céleri poivron & tomate)	Pâté de foie Saucisson à l'ail Surimi mayonnaise	Flammenkuche Pizza Marguerita Tarte au fromage	 Ouf mayonnaise  Betterave & fêta Carottes râpées	Courgettes râpées au curry Concombre vinaigrette Céleri au yaourt
Plat	 Aiguillette de poulet moutardé Falafels	 Brandade de poisson	 Jambon grill  Hoki à la crème	Dahl de lentilles au curry <i>Végétarien</i>	 Chili con carne À l'émincé de bœuf <i>Chili végétarien</i>
Garniture	 Haricots verts	 Salade verte	Brocolis	 Boulgour	 Riz
Fromage	Camembert	Moncadi croute noir	Buche de chèvre	Petit Suisse	Edam
Dessert	 Ile flottante Fromage blanc Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Compote pomme Compote maison Corbeille de fruits	Gâteau marbré Gâteau aux prunes Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

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	Carottes râpées Concombres fromage blanc & ciboulette Tomates & fêta	Salade de blé aux petits légumes Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse Taboulé (semoule)	Toast camembert rôti Toast chèvre rôti Salade Verte		Salade Caraïbes (surimi, ananas & maïs) Salade d'endives aux noix Crudités arc-en-ciel (Carotte, céleri & concombre)
Plat	Saucisse Colin sauce citron	Parmentier de butternut & patates douces	Haut de cuisse de poulet Omelette au fromage		Blanquette de poisson
Garniture	Purée	Végétarien	Purée de céleri	LE GRAND REPAS	Riz
Fromage	Cantal	Emmental	Fromage		Tomme blanche
Dessert	Crème au chocolat Crème à la vanille Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Mousse aux fruits Corbeille de fruits		Assortiment 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.



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	Velouté au potiron & châtaignes Betteraves Marignan (pomme, raisin frais & maïs) Chou-fleur vinaigrette	Mortadelle pistachée Saucisson à l'ail Rillettes de sardines sur toast	Salade de lentilles vinaigrette Salade d'haricots rouge Mexicaine Salade paysanne (haricots blancs, poivrons & carottes)	Salade de chou chinois Salade de chou rouge au vinaigre de cidre Coleslaw	Thème USA/WESTERN Salade verte & fromage Carottes râpées Salade verte & maïs
Plat	Couscous végétarien Végétarien	Colombo de Bœuf Colombo de poisson	Quiche Lorraine Quiche aux fromages	Sauté de volaille à la crème Tortilla fromage	Fish burger sauce barbecue
Garniture	(Légumes, pois chiches, semoule)	Pennes		Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Buchette chèvre	St nectaire	Mimolette	Brie	Tomme grise
Dessert	Assortiment de fruits	Compote de fraise Compote banane Corbeille de fruits	Banane au chocolat Poire au chocolat Corbeille de fruits	Cake au citron Cake au chocolat Corbeille de fruits	Glace pot Glace bâton 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.



Fait maison