



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

	Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	Feuilleté fromage		Salade de chou chinois	Poireaux mimosa	Concombre vinaigrette
Plat	Haché de veau	Poisson blanc sauce citron	Jambon grill	Gnocchis sauce tomate	Poulet rôti Label Rouge
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	Ecrasé de pommes de terre	& emmental râpé	Frites
Fromage		Fromage		Végétarien	
Dessert	Compote de fruits	Novly vanille	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Glace
Goûter	BON APPÉTIT !		Pain au lait Barre de chocolat Sirop	BON APPÉTIT !	



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	Œuf mayonnaise			
Plat	Colin Sauce curry	Galette de blé noir garnie de pommes de terre & fromage	Chipolatas	Sauté de bœuf Stroganoff	Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards béchamel	Salade verte	Lentilles	Carottes	Pommes rissolées
Fromage		Végétarien	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Moelleux aux pommes	Fruit de saison	Poire au chocolat
Goûter	 BON APPÉTIT !		Biscuit Compote Jus d'orange	 BON APPÉTIT !	

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 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis beurre		Salade verte & croûtons	Melon	Salade de pâtes
Plat	 Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de dinde	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	Riz	Poêlée de légumes
Fromage	Petit Suisse	Fromage			
Dessert	Abricots au sirop	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Glace	Crème caramel
Goûter	 BON APPÉTIT !		Cake Fromage blanc Sirop	 BON APPÉTIT !	

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 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	Betterave 		<u>Thème LA GRECE</u> Salade Grecque  Tomates, concombres, feta & olives noires	
Plat	Crumble de colin 	Croque fromage  tomate & mozzarella	Poisson pané sauce tartare 	Moussaka  aux boulettes d'agneau	Spaghettis  à la carbonara
Garniture	Semoule  aux légumes	Salade 	Petits pois 		
Fromage		Végétarien 	Fromage	Fromage Blanc Stracciatella 	 Fromage
Dessert	Compote	Yaourt	Fruit		Fruit
Goûter	 BON APPÉTIT !		Gâteau au chocolat  Petit Suisse Jus de fruits		 BON APPÉTIT !

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

60%
fait
cette maison
semaine



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée		Pâté de foie			
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Dahl de lentilles au curry <i>Végétarien</i>	Chili con carne À l'émincé de boeuf
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salsifis braisés	Boullgour	Riz
Fromage	Fromage		Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit	Compote	Gâteau aux pommes	Salade de fruits
Goûter	 BON APPÉTIT !		Moelleux aux framboises Smoothie Banane	 BON APPÉTIT !	

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

55%
fait
cette semaine
maison



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	Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse			
Plat	Saucisse	Parmentier de butternut & patates douces	Haut de cuisse de poulet		Blanquette de veau
Garniture	Purée maison	<i>Végétarien</i>	Purée de céleri	<u>LE</u> <u>GRAND REPAS</u>	Carottes Vichy
Fromage		 Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Crème au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit de saison
Goûter	 BON APPÉTIT !		Baguette Confiture Fruit		 BON APPÉTIT !

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

AU MENU

55%
fait
cette maison
semaine



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté d'automne	Mortadelle pistache			<u>Thème USA/WESTERN</u> Salade verte & maïs
Plat	Couscous végétarien	Colombo de porc	Quiche Lorraine	Sauté de volaille à la crème	Fish burger sauce barbecue
Garniture	(Légumes, pois chiches, semoule)	Pennes	Salade verte	Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Fruit	Cake au citron	Glace
Goûter	 BON APPÉTIT !		Cookie maison Jus de fruits Compote		 BON APPÉTIT !

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

55%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 ALSH

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelles				Radis & beurre
Plat	Rougail saucisses	Blanquette de poisson	Spaghettis à la bolognaise	Tortilla pomme de terre & mimolette	Haché de veau sauce gorgonzola
Garniture	Riz	Carottes Vichy	Emmental râpé	Salade verte	Frites
Fromage		Fromage		Végétarien Petit Suisse	
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Moelleux au citron	Pot de crème	Fruits de saison
Gôûter	Gâteau maison Petit Suisse Fruit	Pain d'épices Compote Jus de fruits	Baguette Fromage Fruit	Carrott cake Yaourt Fruit	Biscuit Yaourt aux fruits Sirop

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 ALSH

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	salade de blé  aux petits légumes			Betterave vinaigrette	Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Escalope de dinde  Crème moutarde	Parmentier de lentilles tomatées 	Bœuf  Bourguignon	Dos de colin 	Boulette de bœuf  sauce tomate
Garniture	Brocolis 	salade  <i>Végétarien</i>	Pâtes	Riz créole 	Pommes de terre rissolées
Fromage		Fromage 	Fromage		
Dessert	Fruit	Ile flottante	Salade de fruits 	Donut	Mousse chocolat &  brisure de biscuits
Goûter	Pain au lait Chocolat Compote	Biscuit Lait Fruit	Mini viennoiserie Fromage blanc Jus de fruits	Gâteau maison  Yaourt Fruit	Baguette Fromage Fruit

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