



Semaine du 01^{er} au 04 septembre 2026

	Mardi 01 ^{er} septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe	Melon	Toast de chèvre chaud
Plat	 Filet De poisson Meunière	 Roti de porc A la crème	Lasagnes de courgette tomate Mozzarella	  Bœuf A la provençale
Garniture	Riz Aux petits légumes	Ratatouille	Végétarien	Haricots verts
Fromage	Petit Suisse aromatisé	Brie	 Yaourt aux fruits	Tomme blanche
Dessert	Pêches au sirop	 Fromage blanc confiture	Gâteau à l'ananas	Salade de fruits frais
Goûter	Pain Fromage Compote de fruits	Moelleux aux pommes Petit-Suisse aromatisé Fruit	Pain & beurre Banane Yaourt	Biscuit Fromage blanc Fruit

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 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	Salade composée (chou blanc, emmental & dés de jambon)	Cervelas beurre	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olive thon)
Plat	 Omelette emmental	 Sauté de veau Aux olives	 Sauté de dinde Basquaise	 Cabillaud Crème de moutarde	 Cheeseburger
Garniture	Végétarien Carottes braisées	Riz pilaf	Semoule	Epinards A la crème	Frites
Fromage	Coulommiers	Petit Suisse	Emmental	 Yaourt aux fruits	 Saint Nectaire
Dessert	 Yaourt aux fruits	Panna cotta fruits rouges	Poire au thé	Riz au lait	Salade de fruit frais
Goûter	Pain Fromage Petit Suisse	Gâteau au chocolat Lait Fruit de saison	Pain Confiture Fromage blanc	Madeleine Yaourt Fruit	Pain Fromage Compote 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 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	 Coleslaw	 Œuf dur mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade de perle marine	Salade verte mimolette et noix
Plat	 Cuisse de poulet grillé Jus au thym	 Parmentier de poisson	 Rôti de porc à l'italienne (romarin, ail)	 Carbonnade flamande	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Garniture	 Riz pilaf	Salade verte	Haricots beurre A l'ail	Purée de carottes	Végétarien
Fromage	 Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Petit Suisse	Carré Ligeil	
Dessert	 Banane rôtie	 Yaourt aromatisé	Clafoutis aux mirabelles	Salade de fruits	Crème caramel
Goûter	Pain Fromage Compote de fruits	Biscuit Lait Fruit de saison	Pain Confiture Yaourt nature	Cake au citron Fromage blanc Fruit de saison	Pain Chocolat 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



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 coquillettes tomates poivrons	Radis beurre	Rillettes	Thème LES ANTILLES Salade à l'antillaise (Banane, riz, thon, poivron, crème, épices)	Salade Mexicaine
Plat	Quiche courgette Et lardons	Mijoté de Bœuf A la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Lasagnes Ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	Riz pilaf	Végétarien
Fromage	Comté	Yaourt nature sucré	Fromages	Fromage blanc	Cantal
Dessert	Compote pomme fraise	Tarte Bourdaloue	Panna cotta caramel	Flan coco	Raisins
Goûter	Pain Fromage Compote de fruits	Pain Confiture Yaourt aromatisé	Moelleux à la vanille Lait Fruit de saison	Pain Fromage Compote de fruits	Gaufrette Petit Suisse aromatisé 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



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 Waldorf	Salade de lentilles	Mousse de thon Au St Morêt	Thème ITALIE Salade tomate mozzarella basilic	Salade croûton emmental
Plat	Gratin de colin aux petits légumes	Croque Courgette- Vache qui rit	Chipolatas	Sauté de veau À la milanaise	Poulet rôti
Garniture		Salade verte Végétarien	Purée de brocolis	Tagliatelles	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc	Edam	Fromages	Gouda	Yaourt nature sucré
Dessert	Compote pomme	Crumble banane chocolat	Liégeois vanille	Tiramisu classique	Mirabelles au sirop
Goûter	Pain & beurre Miel Yaourt nature	Pain Fromage Compote de fruits	Pain d'épices Lait Fruit de saison	Pain Fromage Pomme	Cookies Fromage blanc Compote 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 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Endives au bleu	Saucisson à l'ail	Terrine Marché de Provence	Feuilleté au fromage	 Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental et Mimolette)	 Blanquette De poisson	 Escalope de porc à la moutarde	 Brochette de volaille à la Thaï	  Parmentier de bœuf
Garniture	<i>Végétarien</i> Salade verte	Carottes vapeur	Purée de patate douce	Poêlée de légumes De saison	 Salade verte
Fromage	Brie	 Yaourt aromatisé	Montcadi	Petit Suisse	 Bûche mi-chèvre
Dessert	 Fromage blanc au miel	Moelleux citron	Salade de fruits	Compote de poire	 Œuf au lait vanille
Goûter	Pain & beurre Lait chocolat Compote de fruits	Biscuit Petit Suisse Fruit de saison	Pain Fromage Salade de fruits	Flan pâtissier Yaourt Compote de fruits	Pain Fromage 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