



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

|           | Lundi 31 août                                                                      | Mardi 01 septembre             | Mercredi 02 septembre                              | Jeudi 03 septembre    | Vendredi 04 septembre    |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Entrée    | <div>En avant pour une nouvelle année !</div> <div>BONNE RENTRÉE DES CLASSES</div> | Macédoine mayonnaise           | Haricots verts vinaigrette                         | Tomate vinaigrette    | Concombre vinaigrette    |
| Plat      |                                                                                    | Poisson blanc sauce citron     | Jambon grill                                       | Gnocchis sauce tomate | Haut de cuisse de poulet |
| Garniture |                                                                                    | Brocolis                       | Pommes de terre vapeur                             | & emmental râpé       | Frites                   |
| Fromage   |                                                                                    | Fromage                        | Fromage                                            | Végétarien            | Fromage                  |
| Dessert   |                                                                                    | Novly caramel<br>Novly vanille | Gâteau au yaourt                                   | Salade de fruits      | Eclair au chocolat       |
| Goûter    | <div>BON APPÉTIT !</div>                                                           |                                | Pain au lait<br>Barre de chocolat<br>Verre de lait |                       | <div>BON APPÉTIT !</div> |



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                  | Melon                              | Taboulé                                                                                                    | Céleri rémoulade                   |
| Plat      | Colin<br>Sauce curry                                                                                     | Effiloché de bœuf<br>stroganoff | Chipolatas                         | Croque Lorrain                                                                                             | Sauté de poulet<br>aux champignons |
| Garniture | Epinards béchamel                                                                                        | Carottes                        | Lentilles                          | Salade verte<br><i>Végétarien</i>                                                                          | Riz                                |
| Fromage   | Fromage                                                                                                  | Fromage                         | Fromage                            | Petit Suisse                                                                                               | Fromage                            |
| Dessert   | Yaourt aromatisé                                                                                         | Fruit                           | Moelleux<br>vanille                | Banane au chocolat                                                                                         | Fruits                             |
| Goûter    |  <b>BON APPÉTIT !</b> |                                 | Biscuit<br>Compote<br>Jus d'orange |  <b>BON APPÉTIT !</b> |                                    |

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    | Tomate vinaigrette                                                                                                         | Betterave vinaigrette | Salade verte & croûtons                | Melon                                                                                                      | Salade de pâtes & mimolette |
| Plat      |  Gratin de macaronis brocolis & mimolette | Blanquette de dinde   | Pâtes Bolognaise                       | Calamars à la romaine                                                                                      | Emincé de bœuf à la thaï    |
| Garniture | Végétarien                                                                                                                 | Carottes Vichy        | Emmental râpé                          | Pommes de terre rissolées                                                                                  | Poêlée de légumes           |
| Fromage   | Petit Suisse                                                                                                               | Fromage               | Petit Suisse                           | Fromage                                                                                                    | Fromage                     |
| Dessert   | Liégeois chocolat<br>Liégeois vanille                                                                                      | Abricots au sirop     | Fruit de saison                        | Crème chocolat                                                                                             | Glace                       |
| Goûter    |  <b>BON APPÉTIT !</b>                   |                       | Petit Beurre<br>Fromage blanc<br>Sirop |  <b>BON APPÉTIT !</b> |                             |

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 à la fêta                    | Carottes râpées                        | <u>Thème LA GRECE</u><br>Salade Grecque<br>Tomates, concombres, feta & olives noires                       | Champignons vinaigrette |
| Plat      | Colin aux petits légumes                                                                                | Bruschetta fromage tomate & mozzarella | Poisson pané sauce tartare             | Moussaka aux boulettes d'agneau                                                                            | Pâtes à la carbonara    |
| Garniture | Semoule                                                                                                 | Salade                                 | Petits pois                            |                                                                                                            |                         |
| Fromage   | Fromage                                                                                                 | Végétarien<br>Fromage                  | Petit Suisse                           | Fromage Blanc Stracciatella                                                                                | Fromage                 |
| Dessert   | Fruit                                                                                                   | Compote                                | Fruit                                  |                                                                                                            | Fruit                   |
| Goûter    |  <b>BON APPÉTIT !</b> |                                        | Moelleux à la fraise<br>Fruit<br>Sirop |  <b>BON APPÉTIT !</b> |                         |

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 de riz au thon 🌿                                                                                             | Betterave fêta 🌿                      | Tomate vinaigrette                    | Pâté de foie                                                                                                          | Courgettes râpées au curry              |
| Plat      | Aiguillette de poulet moutardé 🌿                                                                                    | Dahl de lentilles au curry 🌿          | Jambon grill                          | Brandade de poisson 🌿                                                                                                 | Chili con carne 🌿<br>À l'émincé de bœuf |
| Garniture | Haricots beurre                                                                                                     | <div>🌿🌿🌿<br/>Végétarien<br/>🌿🌿🌿</div> | Boulgour                              | Salade verte 🌿                                                                                                        | Riz 🌿                                   |
| Fromage   | Fromage                                                                                                             |                                       | Fromage                               | Fromage                                                                                                               | Fromage                                 |
| Dessert   | Fruit                                                                                                               |                                       | Gâteau marbré 🌿                       | Fruit                                                                                                                 | Ile flottante                           |
| Goûter    | <div> <b>BON APPÉTIT !</b></div> |                                       | Moelleux au chocolat<br>Lait<br>Fruit | <div> <b>BON APPÉTIT !</b></div> |                                         |

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 05 au 09 octobre 2026

|           | Lundi 05 octobre      | Mardi 06 octobre                               | Mercredi 07 octobre      | Jeudi 08 octobre | Vendredi 09 octobre       |
|-----------|-----------------------|------------------------------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| Entrée    | Concombre à la crème  | Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse | Toast de chèvre rôti     |                  | Salade d'endives aux noix |
| Plat      | Saucisse              | Parmentier de butternut & patates douces       | Haut de cuisse de poulet |                  | Blanquette de poisson     |
| Garniture | Pomme de terre vapeur | Végétarien                                     | Poêlée de légumes        | LE GRAND REPAS   | Carottes Vichy            |
| Fromage   |                       | Fromage                                        | Fromage                  |                  | Fromage                   |
| Dessert   | Fruit                 | Crème à la vanille                             | Mousse au chocolat       |                  | Fruit                     |
| Goûter    | BON APPÉTIT !         |                                                | Pain Fromage 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.





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                | Saucisson à l ail | Salade de lentilles vinaigrette | Salade de chou rouge         | <u>Thème USA/WESTERN</u><br>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                          | Fromage           | Fromage                         | Fromage                      | Fromage                                         |
| Dessert   | Liégeois vanille                 | Compte            | Fruit                           | Cake au citron               | Glace                                           |
| Goûter    | <b>BON APPÉTIT !</b>             |                   | Cake Lait                       |                              | <b>BON APPÉTIT !</b>                            |

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 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<br>vermicelles | Taboulé libanais<br>Boulgour menthe | Salade verte aux<br>croutons et maïs | Bâtonnet de concombre                  | Haricots verts<br>vinaigrette     |
| Plat      | Rougail saucisses                   | Blanquette<br>de poisson            | Raclette<br>jambon salami            | Tortilla pomme de terre<br>& mimolette | Haché de veau<br>sauce gorgonzola |
| Garniture | Riz                                 | Carottes Vichy                      | Pomme de terre vapeur                | Salade verte                           | Frites                            |
| Fromage   | Fromage                             | Fromage                             |                                      | Petit Suisse                           | Fromage                           |
| Dessert   | Yaourt Fermier                      | Compote                             | Moelleux au citron                   | Crème vanille                          | Fruit                             |
| Gôûter    | Biscuit<br>Lait<br>Fruit            | Gateau maison<br>Lait<br>Fruit      | Pain<br>Fromage<br>Fruit             | Gateau maison<br>Yaourt<br>Fruit       | Biscuit<br>Lait<br>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 26 au 30 octobre 2026 ALSH

|           | Lundi 26 octobre                 | Mardi 27 octobre               | Mercredi 28 octobre      | Jeudi 29 octobre                 | Vendredi 30 octobre                      |
|-----------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|
| Entrée    | Salade Marco Polo                | Haricots Blanc vinaigrette     | Carottes râpées          | Betterave vinaigrette            | Feuilleté saucisse ketchup               |
| Plat      | Sauté de dinde<br>Crème moutarde | Lasagnes chèvre épinard        | Bœuf Bourguignon         | Dos de colin                     | Boulette de bœuf<br>sauce tomate         |
| Garniture | Brocolis                         | salade<br>Végétarien           | Pâtes                    | Riz créole                       | Spaghetti                                |
| Fromage   | Petit suisse                     | Fromage                        | Fromage                  | Fromage                          | Mimolette                                |
| Dessert   | Fruit                            | Ile flottante                  | Fruits                   | Donut                            | Mousse chocolat &<br>brisure de biscuits |
| Goûter    | Biscuit<br>Lait<br>Fruit         | Gâteau maison<br>Lait<br>Fruit | Pain<br>Fromage<br>Fruit | Gâteau maison<br>Yaourt<br>Fruit | Biscuit<br>Lait<br>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