

Menus du 01 au 25 Septembre 2026

lundi 31 août 	mardi 1 sept. Betteraves BIO, vinaigrette Bolognaise Torsades HVE Brie BIO Liegeois vanille	jeudi 3 sept. Concombres, vinaigrette Falafels, sauce tomate Semoule HVE Tomme noire Fruit bio REPAS VÉGÉ	vendredi 4 sept. Tomates, vinaigrette Sauté de poulet aux olives Courgettes braisées Mimolette Roulé à la confiture à l'abricot
lundi 7 sept. Saucisson à l'ail, cornichons Cordon bleu Haricots beurre persillés Gouda Fruit de saison BIO	mardi 8 sept. Pastèque Sauce aux petits pois et mozzarella Coquillettes HVE Yaourt aromatisé Beignet REPAS VÉGÉ	jeudi 10 sept. Taboulé Gratiné de la mer au colin MSC Petits pois carottes Camembert Fruit de saison	vendredi 11 sept. Carottes râpées BIO, vinaigrette Steak haché de boeuf BIO, sauce poivre Pommes de terre à la boulangères Bleu Compote de fruits BIO
lundi 14 sept. Tomates, vinaigrette Bœuf façon bourguignon Pommes vapeur Mimolette Tarte au chocolat	mardi 15 sept. Haricots rouges et maïs Sauté de porc à la provençale Ratatouille Tomme noire Salade de fruits frais	jeudi 17 sept. Friand au fromage Flan de courgettes Salade verte Yaourt sucré local Fruit de saison BIO REPAS VÉGÉ	vendredi 18 sept. Concombre, sauce bulgare Carbonara de saumon MSC Pennes HVE Brie Fromage blanc aromatisé
lundi 21 sept. Courgettes râpées aux raisins secs, vinaigrette Tajine au poulet Semoule HVE Bûchette au lait mélange Ile flottante	mardi 22 sept. Crêpe au fromage Poisson pané Chou fleur rôti à l'ail Fromage blanc BIO nature Fruit de saison BIO	jeudi 24 sept. Salade de tomates, vinaigre balsamique Hachis Parmentier Salade verte Cantal AOP Brownie, crème anglaise	vendredi 25 sept. Melon Jambon braisé, sauce charcutière Riz BIO Camembert Compote de fruits BIO



Menus du 28 Septembre au 16 Octobre 2026

lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
Effilochée d'endives, vinaigrette Pastasotto de courgettes Au fromage ail et fines herbes  Yaourt nature local Clafoutis aux griottes REPAS VÉGÉ	Taboulé Rôti de dinde, sauce forestière Haricots verts aux oignons Mimolette Coupe à la banane et au chocolat	Salade de lentilles, échalotes Sauté de porc au curry Carottes rondelle BIO  Bleu Crème dessert vanille	Tomates, vinaigrette Quenelles gratinées Riz BIO aux petits légumes  Buchette de Chèvre Fruit de saison BIO 
lundi 5 oct.	mardi 6 oct.	jeudi 8 oct.	vendredi 9 oct.
Rillettes, cornichons Colin MSC meunière, citron  Gratin choux-fleurs au cheddar Saint Paulin Salade de fruits frais	Salade de coquillettes HVE  sauce cocktail Bœuf à la tomate Poêlée de courgettes et d'aubergines Emmental BIO  Crème aux œufs	Macédoine, mayonnaise Quiche à la courge et au fromage Salade verte  Yaourt sucré local Cookie REPAS VÉGÉ	Carottes râpées, vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Pommes noisettes Brie AOP  Fruit de saison BIO 
lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
Betteraves BIO, vinaigrette  Chili sin carne pois BIO  Riz BIO pilaf   Bûchette au lait mélange Fruit de saison BIO  REPAS VÉGÉ	Concombre, vinaigrette Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Haricots verts aux oignons Saint Paulin Crème dessert chocolat	Butternut râpée au fromage blanc Sauté de bœuf, sauce aux marrons Polenta crémeuse Munster AOP  Tarte à la citrouille FÊTE DE L'AUTOMNE	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette, vinaigrette  Filet de colin MSC, sauce à l'aneth  Brocolis Camembert Fromage blanc BIO à la cassonade 