



Menus du 31 août au 25 septembre 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 31 août au 04 septembre

	Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03 Repas végétarien	Vendredi 04
	Betteraves au xérès	Concombre à la ciboulette	Pastèque	Salade de lentilles à la tomate	Melon charentais
	Burger de poisson	Steak haché de bœuf	Escalope de dinde grillée aux herbes	Quiche maison à la courgette	Spaghettis à la carbonara
	Chips	Frites	Semoule à la tomate	Salade verte	Salade verte
		Carré de l'Est	Saint Nectaire		
	Glace	Fruit de saison	Cône glacé	Fruit de saison	Fromage blanc aux framboises
Goûters	Crème caramel Biscuit	Pain Beurre miel	Salade de Fruits Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison

Semaine du 07 au 11 septembre

	Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
	Rillettes de sardines	Salade de tomates aux 3 couleurs	Mousse de foie Cornichons	Friand au fromage	Falafels sauce aigre douce
	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza (oignons rouges, champignons, olives, mozzarella)	Poisson de la criée	Poulet basquaise	Hachis Parmentier
	Petits pois carottes	Salade verte	Epinards à la crème	Riz pilaf	Salade verte
	Brie de Meaux		Camembert		
	Fruit de saison	Crème au chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	Petit pot de glace
	Croque fruits	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat	Crème renversée Biscuit	Brioche perdue Lait Vanillé

Semaine du 14 au 18 septembre

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 Repas végétarien	Vendredi 18
	Dip's de légumes	Rosette de Lyon beurre	Salade verte pommes et brie	Salade niçoise (riz, tomates, maïs)	Melon charentais
	Couscous Royal (merguez, poulet, agneau) et sa garniture	Brandade de saumon	Rôti de bœuf	Emincé de dinde aux champignons	Gnocchis à la napolitaine
		Salade verte	Potatoes	Carottes Vichy	Salade verte
	Cantal	Plateau dégustation: Pétoncles			Bûchette de chèvre
	Fruit de saison	Yaourt fermier	Gâteau maison	Glace	Fruit de saison
Goûters	Céréales Lait	Gâteau maison	Compote de fraise Biscuit	Entremet vanille Biscuit	Pain Confiture

Semaine du 21 au 25 septembre

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23 Repas végétarien	Jeudi 24	Vendredi 25 Automne
	Cake Salé (olive, tomates séchées, emmental)	Carottes râpées au balsamique	Onions rings	Rillettes du Mans	Salade d'automne (raisin, noix, salade)
	Poulet coco	Sauté de porc au caramel	Poke Bowl (carottes, lentilles, tomates, semoule, concombre)	Paëlla de la mer (haddock, colin, saumon, crevettes, moules)	Lapin chasseur
	Blé	Duo de haricots			Tagliatelles et fricassée de champignons
		Tomme de Pyrénées		Tomme de Savoie	
	Ile flottante	Fruit de saison	Fromage blanc fermier	Fruit de saison	Crumble aux fruits d'automne
	Gaufre au sucre	Brownies maison	Salade de fruits Biscuit	Compotée de banane / Pain	Pain Barre de chocolat



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS



Verre de lait de vache (Bio)

Goûters * des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours