

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Tomate au basilic	Salade de pommes de terre au thon	Salade verte	Taboulé oriental	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne cornichon	Chou blanc au curry mayonnaise
Saucisse Toulouse	Escalope de volaille jus aux herbes	Boulettes de bœuf aux oignons	Emincé de dinde jus aux herbes	Dos de colin à la bretonne	Escalope viennoise	Paupiette de veau jus à la sauge
Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	Pâtes torsades	Brocolis	Pommes vapeur	Fenouil à l'italienne	Patates douces rôties
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage ail & fines herbes	Fromage blanc aux fruits	Bûche du Pilat	Fromage frais Madame Loïk	Fromage blanc faisselle + sucre
Liégeois au café	Fruit de saison	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crumble



SEMAINE DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Pizza margherita	Tomate au basilic	Salade piémontaise (avec dinde)	Melon	Concombre bulgare bio	Haricots blancs au cumin	Terrine de poisson crème citronnée
Merguez grillées	Rôti de dinde au jus	Jambon braisé jus au thym*	Filet de poulet jus rôti	Brandade de poisson	Œufs brouillés forestier	Colombo de poulet
Carottes bio ail & persil	Pommes Rösti	Haricots verts sautés	Blé bio à la tomate		Brocolis	Riz pilaf
Yaourt nature + sucre	Cantal	Fromage blanc nature + sucre	Pont l'évêque	Yaourt nature + sucre	Brebis crème	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Mousse au citron	Tarte aux prunes



SEMAINE DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	Menu A
Taboulé aux légumes	Salade verte croûtons	Salade de pâtes	Pastèque	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette à la menthe	Fenouil à la grecque
Rôti de porc au jus	Sauté de bœuf aux poivrons	Escalope viennoise	Courgette farcie	Poisson meunière	Endive au jambon	Langue de bœuf sauce câpres cornichon
Carottes persillées	Pommes de terre persillées	Epinards à la crème	Pâtes coquillettes bio	Gratin de choux fleurs	Riz créole	Gratin Dauphinois
Tomme noire	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc faisselle + sucre
Eclair vanille	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Ananas & mangue	Fruit de saison	Baba au rhum

SEMAINE DU 22 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	Menu A
Surimi mayonnaise	Salade d'Automne	Radis beurre	Salade de pâtes bio	Concombre bulgare	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw
Sauté de porc à la dijonnaise	Normandin de veau au jus	Blanquette de poulet	Poisson pané citron	Tomate farcie	Jambon braisé jus au thym	Paupiette de dinde aux petits oignons
Haricots verts persillés	Pommes rösti	Semoule bio égrenée	Poêlée de légumes	Riz créole	Petits pois carottes	Pâtes tortis
Bûchette de lait mélangé	Yaourt nature + sucre	Petit moulé nature	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage frais Chanteneig	Fromage blanc nature + sucre
Gâteau moelleux au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Clafoutis aux pruneaux	Fruit de saison	Compote de fruits	Tarte sablée au citron