



SEMAINE DU 31 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2026

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 bio	Melon	Salade de lentilles	Terrine de légumes sauce cocktail
Saucisson vigneron*	Cuisse de poulet jus de volaille	Sauté de bœuf aux poivrons	Omelette sauce tomate	Dos de colin à la bretonne	Escalope viennoise	Paupiette de veau jus à la sauge
Purée de pommes de terre	Haricots verts bio	Semoule bio épicée	Brocolis bio	Pommes vapeur	Fenouil à l'italienne	Patates douces rôties
Petit moulé nature	Fromage blanc nature + sucre	Fromage ail & fines herbes	Fromage blanc aux fruits	Cantal	Chanteneige bio	Fromage blanc nature bio + sucre
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Minis choux pâtisseries	Fruit de saison	Crumble

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Salade de riz Rôti de porc froid* moutarde Carottes bio ail & persil Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Brie bio Tarte croisillon abricot	Pâté de campagne* cornichon Pané blé épinard fromage Julienne de légumes Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	Melon Filet de poulet jus rôti Blé bio à l'italienne Madame Loïk Flan pâtissier	Concombre bulgare bio Brandade de poisson Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Haricots blancs au cumin Omelette forestière Haricots plats Brebis crème Bio crème dessert chocolat	Terrine de poisson crème citronnée Colombo de poulet Riz pilaf Yaourt nature bio + sucre Tarte aux prunes



SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	Menu A
Taboulé aux légumes Jambon braisé jus au thym* Poêlée de légumes Coulommiers Pomme cuite caramélisée	Salade verte Mijoté de bœuf mode Pommes de terre persillées Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Saucisson à l'ail cornichon* Cordon bleu Epinards à la crème Fromage Le Roussot Ile flottante	Pastèque Pâtes bio à la carbonara* Yaourt bio aromatisé Fruit de saison	Salade de pommes de terre provençales Poisson pané citron Petits pois carottes Saint Nectaire Crème dessert vanille bio	Concombre vinaigrette à la menthe Boulettes de veau au jus Semoule bio Yaourt aux fruits Fruit de saison	Mortadelle cornichon* Langue de bœuf sauce câpres cornichon Gratin Dauphinois Fromage blanc nature bio + sucre Baba au rhum

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	Menu A
Salade de lentilles	Rillettes de porc* cornichon	Œuf mayonnaise	Melon	Salade de blé bio	Tomate & coeur de palmier vinaigrette	Terrine de légumes crème ciboulette
Sauté de porc à la dijonnaise*	Normandin de veau au jus	Pané sarrasin lentilles poireaux	Boudin aux pommes*	Filet de poisson doré au beurre	Escalope viennoise	Paupiette de dinde aux petits oignons
Haricots verts persillés	Pommes rösti	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Carottes bio	Purée de potiron	Pommes de terre boulangères
Pont l'évêque	Faisselle bio + sucre	Bûchette de lait mélangé	Fromage blanc nature + sucre	Cantal	Fromage ail & fines herbes	Yaourt nature bio + sucre
Compote de fruits bio	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits acapulco	Poire cuite caramélisée	Tarte sablée au citron

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	Menu A
Salade de pommes de terre Jambon braisé jus au thym* Salsifis persillés Saint Nectaire Gâteau moelleux au chocolat	Salade verte Aiguillettes de volaille aux olives Purée de patates douces bio Yaourt bio aromatisé fraise Fruit de saison	Salade de pâtes bio Bio crousty mozza Printanière de légumes Fourme d'Ambert Salade d'orange à la cannelle	Carottes bio râpées vinaigrette citronnée Tomate farcie Blé bio curcuma Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Œuf sauce cocktail Poisson pané & citron Epinards bio à la crème Bûchette de lait mélangé Tarte aux pommes	Artichauts à la parisienne Œufs brouillés à la tomate Riz valencienne Yaourt aux fruits Fruit de saison	Champignons à la grecque Bœuf paleron Pommes de terre Rösti Fromage blanc nature bio + sucre Tarte aux prunes