



Menu

Du 31 août au 4 septembre 2026



LUNDI 31/08	MARDI 01/09	MERCREDI 02/09	JEUDI 03/09	VENDREDI 04/09
	 Tomates basilic et dés de brebis		 Salade de lentille échalote vgte	Jambon de dinde
	 Escalope de poulet sauce bleu		 Sauté de bœuf bourguignon	 Colin d'Alaska sauce citron
	Riz		 Chou-Fleur braisés	 Courgettes persillées & Pdt
	Boud'chou		Cantal	Buchette mi-chèvre
	 Purée de pomme et poire		Nectarine	Poire



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI 07/09	MARDI 08/09	MERCREDI 09/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
Salade de perle estivale  	Radis et beurre  		 Pâté en Croûte & Cornichons	  Salade de Blé citron coriandre
 Galopin de veau au jus	Tortis sauce fromagère et champignons   		Potée  	 Hoki sauce aneth 
Haricots verts persillés  				Brocolis à l'ail  
Edam	Mimolette		 Yaourt nature sucré	Emmental 
Pêche 	 Fromage blanc sucré		Tarte	Pomme 



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

Menu

Du 14 au 18 septembre 2026

LUNDI 14/09	MARDI 15/09	MERCREDI 16/09	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
Crêpe au champignon	Melon* 		  Concombre (vgte menthe à part)	Salade de boulgour italienne 
Omelette sauce fromage 	Steak haché sauce champignons 		Emincé de poulet sauce caramel  	Colin sauce hollandaise  
Pdt et fondue de poireaux 	Purée de pdt  		Riz créole  	Navets persillés  
Comté 	Tomme noire		Petit moulé nature	Carré de l'est
Banane 	Gélatifié à la vanille		Beignet au chocolat	Pomme  



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



Menu

Du 21 au 25 septembre 2026

LE JOUR DU



LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
Tomate 	Salade de pâtes basilic		Concombre (fromage blanc à part)	Tarte Chèvre basilic Pizza Royale
 Sauté de bœuf aux poivrons	 Hoki sauce citron		Tartiflette 	Cordon Bleu
Gnocchi	Chou-fleur à la crème 			Carottes persillées
Ortolan	Gouda		Fromage blanc sucré	Emmental
Yaourt aromatisé	Banane*		Purée de pomme 	Fruit de Saison
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien	* sous réserve de disponibilité des produits	



Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026



LE JOUR DU

LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Taboulé 	Tomates et œuf dur		Salade et croûtons 	Jambon de dinde
 Emincé de dinde sauce normande	Feijoada		Pané du fromager	Colin d'Alaska meuniere
Courgettes zaatar	Riz		 Tortis sauce tomate	Brunoise de légumes + Pdt
Cantal	Fleur des sources		Yaourt nature sucré	Edam
Pêche	Fromage frais fruité		Kasutera	Poire
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien	* sous réserve de disponibilité des produits	