

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 02 au 04 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Taboulé a la mimolette	Melon ou pastèque	Salade verte aux dés de cantal AOP	Tomate aux dés d'emmental
Plat protidique		Steak haché 	omelette	Emincé de dinde VF a la moutarde à l'ancienne 	Filet Colin meunière 
Sa garniture		Pennes bio 	Boulgour/courgettes	Purée de carottes	Riz bio sauce tomate 
Produits laitiers au choix			Yaourt aromatisé		
Desserts au choix		Glace chocolat		Fruit frais	Smoothie pom / banane/abricot



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pastèque ou melon			Carottes râpées à l'emmental	Salade iceberg et dés de saint nectaire AOP 
Plat protidique	Sauce carotte potiron mozzarella 	Poulet rôti aux herbes 	Sauté de bœuf VF 	Roti de porc VF au jus SP Roti de dinde VF	Brandade Aux 2 poissons (Colin/saumon)
Sa garniture	Coquille semi complètes BIO 	Frites	Courgettes et Pomme de terre	Lentilles /carottes	Purée
Produits laitiers au choix		Tome blanche	buche mélange		
Desserts au choix	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Fruit frais	Cake nature du chef	Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Tomate à la mimolette	Concombre		Iceberg aux dés emmental
Plat protidique	Lentilles vertes Sauce tomate façon bolognaise 	Escalope de volaille VF Sauce thym	Cordon bleu de dinde vf	Haché de veau label rouge Sauce champignons	 Hoki PMD Sauce coco citron vert
Sa garniture	Pennes bio semi complètes	Ratatouille /boulgour	Riz BIO sauce  tomate	Semoule aux petits légumes	Haricots verts / pdts
Produits laitiers au choix	Yaourt arôme ou nature sucré			Cantal AOP 	
Desserts au choix	Fruit frais	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pastèque ou melon	Salade de betteraves basilic	Pâté de campagne	Salade verte aux dés d'emmental	Tomate aux dés de mimolette
Plat protidique	 Couscous végétal aux cinq légumes	Cordon bleu	Hachi parmentier de bœuf gratiné vf	Sauté de porc au romarin vf Sauté de dinde sp	Colin sauce citron 
Sa garniture	Semoule	 Coquillettes bio semi complètes	Salade verte 	Frites	Riz bio aux petits  légumes
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix	Crème vanille	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais	Cake au chocolat du chef



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Me  di	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Carottes râpées ou concombre	Radis rondelles	Tomate vinaigrette Aux dés de cantal  AOP	Cèleri rémoulade et dés d'emmental
Plat protidique	Dalh de lentilles corail 	Effiloché de canard sauce tomate et haricots blanc	Calamars à la romaine	poulet roti aux herbes 	Colin sauce crème 
Sa garniture	RIZ BIO 	Pennes BIO 	Carottes et pdts	Choux fleurs et pdts	Courgettes et pdts
Produits laitiers au choix	Emmental				
Desserts au choix	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Beignet au pomme	Fruit frais	Éclair au chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Endives aux dés d'emmental		Friand au fromage	Carottes râpées	
Plat protidique	Merlu sauce pesto 	Sauté de bœuf sauce forestière 	Roti de dinde	Sauce champignons 	Omelette
Sa garniture	Riz bio 	Haricots /verts pdts	Petits pois/ carotte	Coquillettes semi complètes	Pommes de terre
Produits laitiers au choix		Yaourt nature sucré			Brie
Desserts au choix	Smoothie abricot pomme banane	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc coulis fruits rouges	Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées Vinaigrette	Radis roses Et dés d'emmental	Salade verte	
Plat protidique	Sauté de volaille au curry vf 	Lentilles verte et tomate façon bolognaise et emmental 	Roti de porc vf Sauce thym	Fish burger	
Sa garniture	Riz bio /ratatouille 	Pennes bio 	Courgettes /pdt persillés	Frites	
Produits laitiers	Mimolette				
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit frais	Beignet chocolat	Fruit frais	



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable