

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

24-août Lundi	25-août Mardi	26-août Mercredi	27-août Jeudi	28-août Vendredi
 Rentrée scolaire 2026				
Traces potentielles d'allergènes dans les plats.				
Bio MSC Pêche durable Végétarien Fait maison				

31-août Lundi	1-sept. Mardi rentrée	2-sept. Mercredi	3-sept. Jeudi	4-sept. Vendredi
Coleslaw	Melon		Taboulé	Salade iceberg
Boulette de bœuf Semoule ratatouille	Raviolis		Tortilla Purée de légumes verts	Poisson pané et citron Boulghour sauce tomate
Fromage	Fromage		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
Fruit frais Origine France	Compote		Fruit frais	Cookie

* = plat contenant du porc

LOCAL

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

7-sept. Lundi	8-sept. Mardi VEGETARIEN	9-sept. Mercredi	10-sept. Jeudi BIO	11-sept. Vendredi
Salade de tomates ciboulette	Concombre		Pastèque ☼	Salade de riz aux petits légumes
Sauté de bœuf à la provençale	Crousti fromage		Cordon bleu ☼	<i>Meunière de poisson</i> 🐟
Pommes rôties	Courgettes et riz à la tomate ☼		Pâtes ☼ à la tomate	Poêlée campagnarde
 Fromage ☼	 Petit suisse aromatisé ☼		 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼
Eclair au chocolat	Fruit frais ☼		Compote ☼	Fruit frais ☼
21-sept. Lundi	22-sept. Mardi	23-sept. Mercredi	24-sept. Jeudi VEGETARIEN	25-sept. Vendredi
Tomate mozzarella	Salade verte et croutons		Taboulé ☼	Concombre
Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce oignon caramel		Pané de blé épinards et graines	<i>Poisson sauce aneth</i> 🐟
Purée de légumes verts	Riz		Ratatouille ☼	Quinoa
 Petit suisse aromatisé ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼
Salade de fruits frais ☼	Fruit frais ☼		Moelleux au chocolat ☼ BIO ☼	Fruit frais ☼ Végétarien 🌱

14-sept. Lundi	15-sept. Mardi VEGETARIEN BIO	16-sept. Mercredi	17-sept. Jeudi	18-sept. Vendredi Espagne
Salade Marco polo	Œuf dur ☼		Salade verte, dès de fromage	Chorizo*
Paupiette de veau sauce provençale	Omelette ☼		<i>Lasagne au saumon</i> 🐟	Paëlla
Haricots verts	Petits pois au jus ☼			
 Fromage blanc nature ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Fromage ☼
Fruit frais ☼	Compote ☼		Fruit frais ☼	Flan
28-sept. Lundi VEGETARIEN	29-sept. Mardi BIO	30-sept. Mercredi	1-oct. Jeudi	2-oct. Vendredi
Melon	Carottes râpées ☼		<i>Salade de perles marines</i> 🐟	Salade iceberg
Chili sin carne	Boulettes de bœuf ☼ sauce BBQ		Chou fleur sauce mornay à la volaille	<i>Poisson pané</i> 🐟
Riz	Semoule ☼			Pâtes à la napolitaine
 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼
Compote ☼ Origine France 	Fruit frais ☼		Crème dessert vanille	Fruits au sirop

LOCAL



* = plat contenant du porc

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

LA SEMAINE DU GOUT

5-oct. Lundi	6-oct. Mardi VEGETARIEN BIO	7-oct. Mercredi	8-oct. Jeudi Etats-Unis	9-oct. Vendredi
Concombre à la crème	Taboulé ☼		Salade verte oignons frits	Oeuf mayonnaise
Blanquette de veau	Omelette au fromage ☼		Nugget's de poulet et sauce BBQ	Brandade de poisson
Riz	Courgettes sautées ☼		Potatoes	
Petit suisse aromatisé ☼	Fromage ☼		Yaourt nature ☼	Fromage ☼
Fruit frais ☼	Compote ☼		Brownie	Fruit frais ☼
			Bio ☼	Végétarien
			MSC Pêche durable	Fait maison

12-oct. Lundi VERT	13-oct. Mardi JAUNE	14-oct. Mercredi	15-oct. Jeudi ORANGE	16-oct. Vendredi VIOLET
Salade de haricots verts	Salade de maïs		Carottes râpées ☼	Betteraves
Pané de blé épinards et graines	Aiguillettes de poulet au curry		Meunière de poisson	Chili con carne
Brocolis en béchamel	Pâtes ☼		Purée de courges ☼	Riz
Fromage blanc aromatisé ☼	Emmental ☼		Milanette	Babybel
Raisin	Ananas au sirop		Orange	Carré framboise
Origine France				
LOCAL				

* = plat contenant du porc

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.