



Menu de la semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Melon et son jambon cru 

Carottes râpées à l'orange 

Salade tomates mais vinaigrette 

Salade de pomme de terre, oignon rouge 

Cake jambon gruyère 

Plat

Lasagnes bolognaise

Nugget's de blé 

Poulet rôti

Jambon grill HVE sauce dijonnaise 

Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate 

Accompagnement

Pâtes

Pommes rissolées

Poêlée de légumes

Haricots verts

Produits laitiers

Madeleine

Tomme noire

Fraidou

Yaourt sucré

Edam

Dessert

Mousse au chocolat au lait

Fruit frais 

Flan nappé caramel

Fruit frais

Liégeois vanille 

 Plat végétarien

 Produit de saison

 Produit durable

 Réalisé par nos soins

* sous réserve de modification





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Quiche lorraine



Salade de riz,
thon, maïs
vinaigrette



Piémontaise



Salade de tomate
vinaigrette



Salade verte et
ses croûtons



Plat

Marengo de
volaille nouvelle
agriculture



Paupiette de
veau sauce
charcutière

Bouchée de la mer

Sauté de volaille,
sauce
champignon

Dos de colin MSC
à la crème de
curry



Accompa-
gnement

Petits pois

Haricots beurre

Salade verte

Poêlée
parisienne

Purée de carottes

Produits
laitiers

Yaourt aromatisé

Mimolette

Emmental BIO

Vache picon

Yaourt aromatisé

Dessert

Galette bretonne

Fruit frais



Liégeois chocolat

Ile flottante
crème anglaise

Fruit frais



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins

* sous réserve de modification





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Concombres vinaigrette 

Cornet de macédoine 

Salade de surimi, œufs à la mayonnaise 

Haricots verts vinaigrette 

Salade de pommes de terre, cervelas vinaigrette 

Plat

Paleron de boeuf à l'ancienne

Raviolinis ratatouille 

Colin pané MSC 

Merguez sauce barbecue

Quiche lorraine

Accompagnement

Blé au petits légumes

Semoule HVE 

Purée

Salade verte

Produits laitiers

Yaourt sucré

Carré ligueil

Cantafrais

Saint Paulin

Pont l'évêque AOP 

Dessert

Compote de pomme fraise

Liégeois vanille

Tarte normande

Beignet fourré

 Fruit frais 

 Plat végétarien

 Produit de saison

 Produit durable

 Réalisé par nos soins

* sous réserve de modification



Menu de la semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Pizza 

Céleri rémoulade 

Melon 

Oeuf mimosa 

Carottes râpées vinaigrette 

Plat

Fricassée de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE, thym citron 

Palet végétarien à l'italienne 

Escalope de volaille normande

Haché de bœuf sauce poivre

Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé 

Accompagnement

Haricots beurre

Frites au four

Riz

Pâtes

Gratin de choux fleurs

Produits laitiers

Camembert

Gouda

Tomme noire

Carré ligueil

Yaourt sucré

Dessert

Compote de poire

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Dessert lacté vanille

Cake pépites de chocolat

 Plat végétarien

 Produit de saison

 Produit durable

 Réalisé par nos soins

* sous réserve de modification



Menu de la semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Tarte courgette et chèvre 

Concombre vinaigrette 

Carottes râpées vinaigrette 

Betteraves vinaigrette 

Salade verte vinaigrette et fromage 

Plat

Quenelles de volaille financière

Pavé de poisson blanc sauce citron

Émincé de volaille tex mex

Poulet rôti

Croustillant fromager 

Accompagnement

Brocolis

Semoule HVE 

Coquillettes

Purée

Épinards béchamel et pommes de terre

Produits laitiers

Yaourt sucré

Petit suisse sucré

Brie pointe

Edam

Tomme noire

Dessert

Madeleine

Fruit frais 

Compote de pomme banane 

Dessert lacté vanille 

Gâteau aux pommes 



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins

* sous réserve de modification