

Menu de la semaine du 31 aout au 04 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée



Melon



Tomates
vinaigrettes



Carottes râpées à
l'orange



Céleri rémoulade



Plat

Boulettes au
boeuf VBF
strogonoff

Poulet rôti

Jambon grill HVE
sauce Dijonnaise



Gratin de pâtes
ratatouille et
fromage



**Accompa-
gnement**

Pommes
rissolées

Pommes de terre
quartiers LOCAL



Riz

**Produits
laitiers**

Camembert

Fraidou

Yaourt sucré

Edam

Dessert

Mousse chocolat
au lait

Flan nappé
caramel

Gâteau au
chocolat

Compote de
pommes HVE



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



* sous réserve de modification

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Entrée

Quiche lorraine 

Macédoine à la mayonnaise 


Carottes râpées 

Concombres vinaigrette 

Radis beurre 


Plat

Poulet LNA FR à l'indienne

Pavé de poisson blanc MSC dieppoise 

Rôti de boeuf VBF nature

Jambon blanc HVE froid

Croustillant fromager 

Accompagnement

Petits pois

Riz

Salade de pommes de terre façon piémontaise


Macaronis au fromage

Purée de carottes

Produits laitiers

Yaourt aromatisé

Petit suisse aux fruits

Emmental BIO 

Vache picon

Camembert


Dessert

Galette bretonne

Fruit frais 

Liégeois chocolat

Ile flottante crème anglaise

Fromage blanc sucré 

* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins

Convivio

Menu de la semaine du 14 au 18 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Cake thon et tomate



Coleslaw



Haricots verts vinaigrette, oignons rouge



Salade de pommes de terre, oignons rouges vinaigrette



Tomates vinaigrettes



Plat

Cordon bleu de volaille

Raviolinis ratatouille



Colin pavé MSC



Merguez sauce barbecue

Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto



Accompagnement

Haricots verts

Semoule HVE



Courgettes provençales

Purée d'épinard

Produits laitiers

Gouda

Petit suisse sucré

Cantafrais

Saint paulin

Petit suisse aux fruits

Dessert

Yaourt velouté aux fruits

Arlequin de fruits coupelle

Tarte normande

Beignet fourré



Fruit frais



* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées
vinaigrette



Betteraves
vinaigrette



Salade de riz



Oeufs
mayonnaise



Salade de riz,
tomates, maïs et
vinaigrette



Plat

Fricassée de volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE, thym
et citron



Saucisse de
Toulouse HVE



Tarte aux
légumes



Haché de boeuf
sauce poivre

Pavé de poisson
blanc MSC sauce
crustacé



Accompa-
gnement

Macaronis

Frites au four

Salade verte

Purée de
pommes de terre

Choux fleurs
persillés

Produits
laitiers

Camembert

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

Petit suisse sucré

Emmental BIO



* sous réserve de modification

Dessert

Compote de poire

Galette St Michel

Compote de
pommes HVE



Fruit frais



Cake pépites de
chocolat



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



Menu de la semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Salade de concombre, melon et aneth



Salade chou rouge, carotte et vinaigrette



Concombre vinaigrette



Piémontaise



Salade haricots verts, lardons et vinaigrette



Plat

Palette de porc à la diable

Boulette de boeuf stogonoff

Émincé de volaille tex mex

Roulé au fromage



Gratiné de poisson au fromage MSC



Accompagnement

Lentilles cuisinées

Semoule HVE



Coquillettes

Salade verte

Épinards béchamel et pommes de terre

Produits laitiers

Yaourt sucré

Petit suisse sucré

Brie pointe

Edam

Petit suisse aux fruits

Dessert

Madeleine

Fruit frais



Compote de pommes banane

Gâteau aux pomme

Fruits frais



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins

* sous réserve de modification

