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
Accompa-gnement	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

* sous réserve de modification

Plat végétarien

Produit de saison

Produit durable

Réalisé par nos soins

Menu de la semaine du 05 au 09 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Tomates vinaigrettes	Pâté de foie, cornichon	Cake jambon/fromage	Duo de saucisson
Plat	Omelette	Lamelle Kebab méditerranéenne	Haché de boeuf sauce au bleu	Roti de porc HVE aux oignons	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnement	Pâtes	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	Poêlée campagnarde	Purée de brocolis
Produits laitiers	Brie pointe	Yaourt sucré	Galette bretonne	Petit moulé	Yaourt sucré
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot HVE	Yaourt aromatisé	Gâteau basque	Fruit frais

* sous réserve de modification





Plat végétarien

Produit de saison

Produit durable

Réalisé par nos soins

Menu de la semaine du 12 au 16 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Velouté courgettes / kiri	Salade haricots verts, lardons, vinaigrette	Salade Hawaienne	Tarte au thon
Plat	Filet de poulet LNA FR Basquaise	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Langue de boeuf sauce piquante	Saucisse sauce rougail HVE	Pépites de poissons MSC aux 3 céréales
Accompagnement	Frites au four		Purée	Riz	Ratatouille
Produits laitiers	Gouda	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Saint Paulin	Petit suisse sucré
Dessert	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Sablé des Flandres	Cake mangue coco	Arlequin de fruits coupelle

* sous réserve de modification

Plat végétarien

Produit de saison

Produit durable

Réalisé par nos soins

Menu de la semaine du 19 au 23 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Cake jambon fromage	Céleri rémoulade	Oeufs mimosa	Carottes râpées	Riz et thon vinaigrette
Plat	Boulettes de veau sauce barbecue	Saucisse knack nature	Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Nugget's de blé ketchup	Pavé de poisson MSC à l'emmental
Accompagnement	Haricots verts	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Pâtes	Purée de brocolis
Produits laitiers	Galette bretonne	Carré ligueil	Saint Paulin	Petit suisse aux fruits	Camembert
Dessert	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Donut's	Fruits frais	Entremet vanille

* sous réserve de modification





Plat végétarien

Produit de saison

Produit durable

Réalisé par nos soins

Menu de la semaine du 26 au 30 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Rosette et cornichons	Cake tomate, fêta et basilic	Salade buffalo	Betteraves à la vinaigrette	
Plat	Rôti de dinde à la dijonnaise	Paupiette de veau forestière	Sauté de porc à l'estragon	Boulettes végétales sauce tomate	Marmite de poisson MSC tomates cerise épinard
Accompagnement	Coquilettes	Ratatouille	Haricots blancs à la tomate	Semoule HVE	Riz
Produits laitiers	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Emmental BIO	Camembert	Mimolette
Dessert	Gaufrettes plumetis	Fruits frais	Fruit frais	Crème dessert vaille	Brownie

* sous réserve de modification





Plat végétarien

Produit de saison

Produit durable

Réalisé par nos soins