



MENU HERME



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon  Pâtes à la bolognaise (PC)  Chantaillou Pâtisserie  VG : Bolognaise végétarienne (PC)	Saucisson sec* Cordon bleu Haricots verts persillés Tartare nature Mousse au chocolat maison  S/P : Roulade de volaille VG : Tomate / Œufs durs	Pastèque Goulasch de boeuf  Boulghour au beurre Yaourt à la vanille  Madeleine  VG : Bouchées végétales	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Mortadelle *	Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Pomelos en quartier
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	Carottes au jus 	Pommes de terre aux oignons 	Epinards à la crème 	Tortis au fromage râpé 
Petits suisses aux fruits 	Brie 	Fourme d'ambert 	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Palet breton 	Fruit 	Fruit 	Crème chocolat 	Fruit 
	S/P : Galantine de volaille	S/P : Sardine à l'huile		
	VG : Tomate / Bouchées de sarrasin	VG : Terrine de légumes / Omelette	VG : Nuggets de fromage	VG : Falafels en sauce

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune	Carottes râpées vinaigrette	Pâté en croûte *	Crêpe au fromage	Salade Grecque
Oeufs durs	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Pepites de colin aux 3 cereales	Steak haché de bœuf et ketchup
Taboulé	Petits pois à l'anglaise	Haricots beurre	Rosties aux légumes	Coquillettes
Yaourt sucré	Pointe de brie	Vache qui rit	Petits suisses sucrés	Chaurice
Gaufre	Fruit	Quatre quarts aux pralines roses maison	Banane	Compote pommes-fraises
	VG : Bâtonnets mozzarella	S/P : Pâté en croûte de volaille VG : Céleri rémoulade / Lasagnes végétarienne (PC)	VG : Pané de blé fromage épinards	VG : Falafels en sauce

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Tarte aux poireaux Cordon bleu Gratin de blettes Yaourt aux fruits mixés Fruit VG : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Fish and chips (PC) Edam Fruit VG : Nuggets de fromage	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte flan maison		Melon vert Palette de porc à la diable * Pommes vapeur Buchette Fruit S/P : Rôti de dinde à la diable VG : Melon vert / Omelette



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Pâté de campagne *	Salade laitue a la vinaigrette	 Chou blanc à la japonaise 
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque monsieur *		Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille à la pomme de terre 	Haricots plats à la tomate 	Salade composée (garniture)	Couscous & Boulettes végétales (PC) 	Riz 
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Gouda	Camembert
Fruit	Compote pommes-fraises 	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Fruit 
VG : Pané de blé fromage épinards	VG : Salade de pommes de terre / Falafels en sauce	S/P : Pâté de volaille / Pizza au fromage VG : Feuilleté au fromgae / Pizza au fromage		VG : Omelette

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU HERME



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Potage	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail *	Salade piémontaise	Salade verte vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux et pommes de terre	Gratin de salsifis	Mimolette
Pont l'évêque	Fruit	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Compote de pommes
Ananas au sirop		Gâteau fromage blanc fleur oranger maison	Banane	S/P : Pâté en croûte de volaille
VG : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille / Poulet rôti VG : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella	VG : Salade piémontaise sans viande / Omelette	VG : Hachis parmentier végétal (PC)

Plat Fait Maison

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

MSC Pêche Durable

Viande Bovine Française

Haute Valeur Environnementale

Produits Locaux

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - ★ Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte vinaigrette	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza	Carottes râpées-vinaigrette agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
Cantadou	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Compote biscuitée	Petits suisses aux fruits	Yaourt sucré	Croc' lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit
	VG : Bouchées végétales	VG : Pané fromager	VG : Falafels en sauce	VG : Nuggets de fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

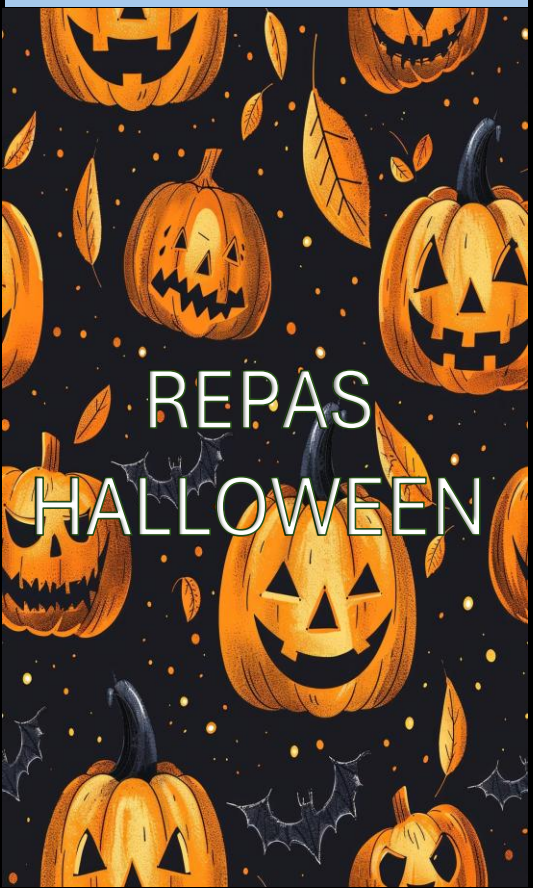
- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de boeuf aux carottes (pc)   Tomme blanche Fruit  VG : Pane de ble tomates mozzarella	Taboulé  Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille VG : Nuggets de fromage	Chou rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison VG : Œuf dur	Concombre à la crème Omelette Purée  Fromage frais aromatisé Banane 	REPAS HALLOWEEN 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Potage 7 légumes	Mais au thon 	Pâté de tête *	Tarte tomate chèvre 	Oeuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Filet de colin sauce au citron 	Choucroute garnie * (pc) 	Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites 	Ebly au beurre 	Haricots verts	Gratin de butternut  
Croc' lait 	Boursin ail et fines herbes 	Kiri	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote pommes poires	Flan vanille 	Fruit	Banane	Cookies
VG : Pané fromager	S/P : Roulade de volaille	S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) 	VG : Tarte tomate chèvre / Pané de blé fromage épinards	
VG : Salade de maïs / Bâtonnets mozzarella	VG : Salade Domino / Omelette			

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes façon wok : Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Veloute de potiron	Crêpe au fromage  		Concombre bulgare 	Macedoine au thon 
Poulet rôti	Sauté de dinde à la moutarde 		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Coquillettes	Beignets de brocolis  		Riz	Haricots beurre 
Brebicrème	Carré de l'est		Emmental 	Buchette 
Fruit	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Flan nappé caramel
S/P : Rôti de dinde au miel				S/P : Tarte au fromage / Roulade de volaille aux olives
VG : Falafels à la tomate	VG : Omelette			VG : Tarte au fromage / Pané de blé tomates mozzarella

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Concombre bulgare : Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pâté en croûte *	Oeuf dur mayonnaise 	Duo de choux vinaigrette 	Salade verte vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage 	Cassoulet (pc)*	Ingredients bolognaise vegetarienne 	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Haricots verts 	Haricots cocos	Pâtes	Boulghour à la tomate
Croc' lait 	Chaource 	Brie	Yaourt aux fruits mixés 	Emmental 
Fruit	Banane	Fruit	Brownies 	Compote de pommes 
S/P : Pâté en croûte de volaille		S/P : Cassoulet au poulet (PC)		
VG : Pommes de terres ciboulette / Nuggets de fromage	VG : Omelette	VG : Bouchées de sarrasin		VG : Croustillant au fromage



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage	Crêpe au fromage 	Salade de montagne 	Carottes râpées vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet pané	Aiguillettes de colin aux céréales 	Boeuf façon moussaka (pc) 	Bouchées végétales 	Jambonneau aux petits légumes *
Pommes rissolées	Courgettes et pommes de terre 	Gratin d'aubergines 	Haricots blancs à la tomate 	Beignets de chou fleur
Faisselle	Gouda	Maroilles	Chanteneige	Camembert 
Fruit 	Fruit 	Fruit	Beignet au chocolat 	Compote pommes-fraises
VG : Bouchées de sarrasin	S/P : Pâté de volaille	S/P : Roulade de volaille / Saucisses de volailles aux herbes		S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes
	VG : Crêpe au fromage / Omelette	VG : Salade de montagne / Pané fromager		VG : Œuf dur mayonnaise / Pané de blé tomates mozzarella

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU HERME



SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza	Betteraves à l'echalote 	Sardine à l'huile	Paté en croûte de volaille 	Chou rouge aux pommes 
Omelette basquaise	Paëlla (pc) 	Crêpinette au jus * 	Filet de colin à la provençale	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés	Purée 	Cocos mijotés 	Ratatouille à la pomme de terre	Petits pois à l'anglaise  
Petits suisses aux fruits 	Fromage ovale 	Bleu	Brie	Kiri
Palet breton 	Fruit 	Fruit 	Banane	Compote de pommes
	VG : Bouchées de sarrasin	S/P : Filet de poulet grillé VG : Tarte Dubarry / Pané de blé fromage épinards	VG : Salade surprise / Pané fromager	VG : Omelette

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

Tarte dubarry : Tarte au chou-fleur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Oeuf dur mayonnais  	Celeri rémoulade	Concombre vinaigrette 	Veloute poireaux et pommes terre 
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc* 	Petit salé aux lentilles (pc) 	Filet de merlu à la tomate	Boeuf bourguignon (pc)
	Beignets de courgettes  	Salade composée (garniture) 	Gratin dauphinois	Carottes au jus 
Fromage blanc sucré	Boursin	Faisselle 	Petits suisses aux fruits 	Emmental 
Croisillon aux pommes	Compote pommes-abricots	Fruit 	Banane	Fruit
	S/P : Sauté de poulet	S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC)	VG : Concembres vinaigrette / Omelette	VG : Pané fromager
	VG : Pané de blé tomate mozzarella	VG : Bâtonnets mozzarella et lentilles au jus		

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HERME



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Endives aux poires Colin gratiné au fromage Petits pois Petit Louis  Fruit S/P : Roulade de volaille VG : Endives aux poires / Pané de blé fromage épinards	Potage  Lasagnes à la provençale (pc)   Yaourt sucré  Fruit 	Pomelos en quartier  Cuisse de poulet rôtie Boulghour au beurre Fromage frais sucré Crème vanille S/P : Saucisse de volaille VG : Falafel en sauce	 REPAS DE NOËL	Betteraves vinaigrette  Cordon bleu Haricots verts Croc' lait  Crème chocolat  VG : Omelette

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade coleslaw : Chou et carottes râpées, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc