

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SOLAIRE

LE JOUR DU

Salade anglaise au cheddar
(laitue, cheddar, croûtons)

Vinaigrette terroir

Tagliatelles carbonara S/PORC

Palet coco curry
(protéines de pois et blé, carotte, courgettes, semoule,
chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)

Tagliatelles

Fraidou

Compote de pomme BIO



Diabolo à l'orange
(limonade et sirop d'orange)

Pastèque BIO

Croque Monsieur au fromage

Salade du chef BIO
(tomate, salade, dés d'emmental, olives)

Vinaigrette nature

Fromage frais
nature et sucre

Soupe de fruits rouges
au basilic

Carottes râpées à la méridionale
(mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)

Omelette BIO

Haricots verts

Riz pilaf

Yaourt BIO à la vanille

Cake aux pépites de chocolat



Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Viande d'origine Française

Production locale



Menu

Du 07 au 11 septembre 2026

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

 Salade de pomme de terre à l'échalote BIO	 Tomate vinaigrette		 Roulade de volaille et cornichons	 Salade buffalo (laitue, maïs, haricots rouges)
			 Rillettes de thon	Vinaigrette échalote
Nuggets de volaille et ketchup			 Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise	 Filet de lieu noir FRAIS sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, tomates, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)
 Limande meunière	 chili végétarien BIO et riz BIO		 Colin au crumble de pain d'épices	
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats			Courgettes BIO à l'ail	Semoule
Fromage frais aux fruits	Petit moulé		Yaourt nature BIO et sucre	Meule de Savoie
Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme banane BIO		Beignet à la pomme	Fruit BIO

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	



Menu

Du 14 au 18 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Pastèque BIO Calamars à la romaine et ketchup Pommes de terre vapeur Edam Liégeois au chocolat	Salade de lentilles Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate) Cubes de saumon sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate) Petits pois Fromage frais nature et sucre Fruit Ecoresponsable		Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne Penne à la bolognaise (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate) Penne sauce fromagère au poisson (colin, haricots blancs, fromage ail et fines herbes, tomates) Fromage fondu Président Compote de pomme BIO maison	Salade verte BIO et maïs Vinaigrette au basilic Boulettes d'agneau au basilic Croq veggie à la tomate Ratatouille Yaourt aromatisé Eclair vanille
--	--	--	---	---

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
 Ecoresponsable

Viande d'origine Française
 Production locale



Menu

Du 21 au 25 Septembre 2026



LE JOUR DU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

 Salade de boulgour à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	Rillettes de porc Rillettes de sardine		Concombres vinaigrette	Iceberg, radis rondelles et maïs Vinaigrette agrumes
 Escalope de poulet LR sauce curry	 Steak de colin et citron		 Rôti de bœuf BIO et jus	Galette indienne et mayonnaise
Quenelles de brochet sauce Nantua (oignon, tomate, crème, maquereau, ail, vinaigre)			 Pavé de merlu sauce ciboulette	
 Carottes Vichy BIO	Chou fleur sauce mornay (béchamel au fromage)		Gratin dauphinois	 Spirales BIO
 Yaourt nature BIO et sucre	 Saint Nectaire		Fromage frais aux fruits	Fraidou
 Fruit ECORESPONSABLE	Crêpe sucrée		 Fruit BIO	 Coupelle purée pomme BIO

<i>Produit BIO</i>	<i>Appellation d'Origine Protégée</i>	<i>Pêche responsable</i>	<i>Spécialité du chef</i>	<i>Viande d'origine Française</i>
<i>Label Rouge</i>	<i>Indication Géographique Protégée</i>	<i>Viande racée</i>	<i>Nouvelle recette</i>	<i>Production locale</i>
<i>Issu des régions ultra-périphériques</i>	<i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>	<i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Plat durable</i>	



Menu

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026



VENDREDI

LE JOUR DU

Salade verte BIO et croûtons

Vinaigrette terroir

Quenelles natures BIO tomate BIO

Filet de hoki sauce rougail
(oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)

Riz pilaf

Petit moulé

Gélifié à la vanille

Clafoutis à la mûre

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette

Tomates farcies

Filet de hoki sauce rougail
(oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)

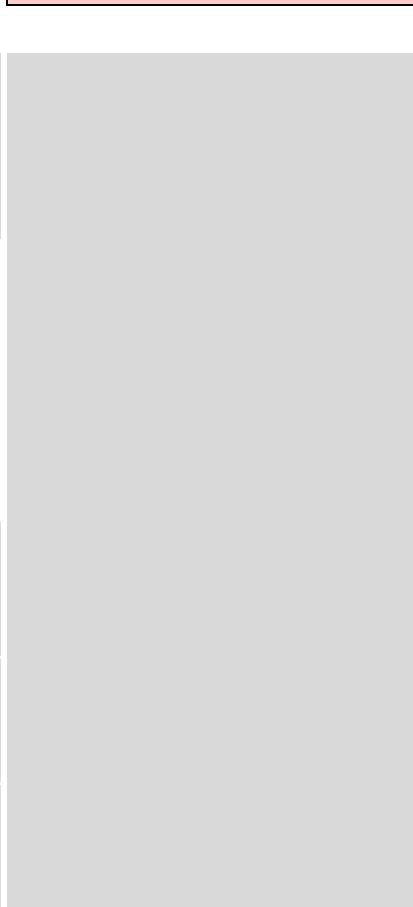
Riz pilaf

Petit moulé

Gélifié à la vanille

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

MERCREDI



Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

MARDI

Concombres cubes

Vinaigrette au caramel

Steak de colin sauce blanquette
(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)

Omelette

Boulgour BIO

Brie

Compote pomme vanille

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

LUNDI

Taboulé BIO

Sauté de dinde BBC
à la sauge

Omelette

Carottes

Yaourt BIO à la vanille

Fruit BIO

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques



Menu

Du 05 au 09 Octobre 2026

VENDREDI

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI**

LE JOUR DU

 Salade de pois chiches BIO à l'indienne (tomates, échalote, curcuma, jus de citron)	 Concombres vinaigrette		 Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	 Duo carotte et chou blanc sauce aïoli
 Escalope de poulet à la crème			 Rôti de bœuf BIO et jus	 Pavé de merlu sauce citron
 Steak de colin crème	Pizza au fromage		Stcik végétarien	
 Epinards béchamel BIO			 Coquillettes BIO	Petits pois
 Fromage frais aux fruits BIO	Fromage fondu Président		 Meule de Savoie	Yaourt nature BIO et sucre
 Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot		 Fruit BIO	Moelleux au chocolat frais

- Produit BIO*
- Label Rouge*
- Issu des régions ultra-périphériques*

- Appellation d'Origine Protégée*
- Indication Géographique Protégée*
- Appellation d'Origine Contrôlée*

- Pêche responsable*
- Viande racée*
- Bleu Blanc Cœur*

- Spécialité du chef*
- Nouvelle recette*
- Plat durable*

- Viande d'origine Française*
- Production locale*



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Vinaigrette moutarde à l'ancienne <i>Civet de porc</i> (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre) <i>Civet de dinde</i> Croustillant au fromage <i>Centilles à la paysanne</i> (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence) Saint Nectaire Gélifié au chocolat	LE JOUR DU Iceberg et noix Vinaigrette basilic Omelette BIO Purée de pommes de terre BIO <i>Fromage blanc et miel</i> Fruit BIO		Rillettes de saumon <i>Brouet de chapon</i> <i>Pané de blé fromage épinards</i> <i>Panais, carotte et navets</i> Tomme Fruit ECORESPONSABLE	<i>Chou blanc BIO, framboise, dés d'abricots, amandes, vinaigrette pomme</i> Steak de colin sauce ciboulette <i>Chou fleur sauce mornay</i> (au fromage) Yaourt aromatisé BIO à la vanille <i>Taillis de fruits secs</i> (pudding au pain et aux fruits secs)
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale



Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

 Salade de pommes de terre à l'échalote BIO	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette miel colombo		 Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)	 Carottes râpées Vinaigrette échalote
Sticks végétariens sauce fraîcheur	 Steak de colin sauce curry		Hachis à la bolognaise (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)	Escalope de dinde sauce bourride
Haricots beurre ciboulette	Lentilles BIO au jus		 Hachis à l'égrené de pois	 Pavé de merlu sauce bourride
Fromage frais aux fruits	Gouda BIO		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit ECORESPONSABLE	Flan nappé au caramel		Fruit BIO	 Cake aux amandes

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale



Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Mâche et dés de mimolette Vinaigrette nature	 Macédoine BIO mayonnaise BIO		Endives vinaigrette Vinaigrette nature	Saucisson à l'ail et cornichon Terrine de légumes
 Sauté de Bœuf LR bourguignon			Chipolatas	 Pavé de merlu en sauce (crème, oignon, ail, tomate, persil)
 Cubes de saumon sauce oseille	Pizza au fromage BIO		 Steack haché de cabillaud sauce citron	
Potiron BIO au gratin Blé BIO			Ecrasé de pommes de terre	Farfalles
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Croûte noire		Fromage fondu Président	Meule de Savoie
Paris Brest	Fruit Ecoresponsable		 Compote pomme vanille maison	Fruit BIO

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	
HVE Haute valeur environnementale	CE2 Certification environnementale niveau 2	CE Issu du Commerce Equitable	Ecoresponsable	

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)		 Taboulé BIO	 Carottes râpées vinaigrette agrumes
Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc LR au jus <i>* Rôti de dinde DÉJÀ CUIT au jus</i>		 Rôti de veau BIO sauce normande	Cœufs brouillés
	 <i>Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de Provence, crème, ail, julienne de légume, oignon)</i>		 Colin au crumble de pain d'épices	
Lasagnes au saumon	Riz pilaf		Petits pois	Haricots verts Bio  Boulgour
Fromage frais aux fruits BIO 	Fraidou		Saint Nectaire 	Yaourt nature et sucre
Coupelle compote pomme ananas	Fruit de saison		Fruit ECORESPONSABLE 	 Gâteau au caramel beurre salé 

-  Produit BIO
-  Label Rouge
-  Issu des régions ultra-périphériques

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée

-  Pêche responsable
-  Viande racée
-  Bleu Blanc Cœur

-  Spécialité du chef
-  Nouvelle recette
-  Plat durable

-  Viande d'origine Française
-  Production locale

LUNDI



Potage de légumes BIO



MARDI

Cœur de laitue
et maïs

Vinaigrette miel colombo

Sauté de bœuf BIO
sauce charcutière

(oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)



Quenelles natures et tomate

Pommes de terre cubes BIO



Haricots coco à la tomate

Camembert

Fromage frais nature et sucre

Fruit ECORESPONSABLE



Coupelle compote pomme abricot BIO



MERCREDI

JEUDI



Jus multifruits

Cheeseburger

Fish burger

Pommes campagnardes

Milk shake fraise vanille

cigarettes russes

VENDREDI

LE JOUR DU 



Céleri rémoulade

Moules sauce basilic

Julienne de légumes

Coquillettes

Petit moulé nature



Cake à la vanille BIO



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée



Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

 Salade de papillons à la catalane Bio (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)				
Sauté de porc sauce pain d'épices				
 Filet de hoki sauce normande				
Haricots verts à l'ail				
Yaourt nature et sucre				
Fruit BIO				

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	