

MENUS DU 14 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14 SEPTEMBRE

15 SEPTEMBRE

16 SEPTEMBRE

17 SEPTEMBRE

18 SEPTEMBRE

Tomate et féta
Columbo de Poulet
Pomme vapeur
Crème dessert chocolat bio

Salade à la grecque
Saucisse
Frites
Gâteau noix de coco

Rillette de thon
Chili con carne (VBF)
Riz semi complet bio
Crème à la vanille

Betteraves et pommes bio
Egréné de soja à la tomate
Ebly bio
Pancakes aux pommes

Salade créole
Dos de cabillaud
coulis de poivrons
Trio de légumes
Fruit de saison bio

21 SEPTEMBRE

22 SEPTEMBRE

23 SEPTEMBRE

24 SEPTEMBRE

25 SEPTEMBRE

Radis céleri râpées
Cordon bleu de dinde
Haricots verts/Carottes
Yaourt sucré bio

Salade mâche emmental
Paupiette de veau
Haricots blancs mijotés
Compote de pomme et banane

Pâté de campagne
Spaghetti
Bolognaise bio
Fruit de saison

Galette complète
Salade verte bio
Crêpes

Carottes râpées bio
et raisins
Lasagne végétarienne
Fruit de saison bio

28 SEPTEMBRE

29 SEPTEMBRE

30 SEPTEMBRE

1^{ER} OCTOBRE

2 OCTOBRE

Salade du pêcheur
(pomme de terre, thon, tomate, olive)
Sot l'y laisse de dinde
Céréales gourmandes bio
Fromage blanc

Duo de crudités
Cappelletti aux 3 fromages
Fruit de saison bio

Salade de tomate
Tortilla à la mexicaine
Salade
Fruit de saison bio

Pâté de campagne
Fricassé de bœuf marengo
Jardinière de légumes
Petit filou bio

Concombre bio vinaigrette
Parmentier de poisson
Salumbo

5 OCTOBRE

6 OCTOBRE

7 OCTOBRE

8 OCTOBRE

9 OCTOBRE

Betteraves et emmental
Hachis Parmentier maison
Compote de pommes
et gâteaux bio

Salade de quinoa
Coquille au pesto
Fruit de saison bio

Salade verte pommes
Escalope poulet pané
Petit pois carottes
Yaourt aux fruits bio

Salade de riz niçois
Blanquette de porc
Choux fleur bio /brocolis
Glace

MENU SPÉCIAL
OCTOBRE ROSE

Houmous de betteraves
Jambon ketchup rose
Pâtes
Mousse aux framboises

12 OCTOBRE

13 OCTOBRE

14 OCTOBRE

15 OCTOBRE

16 OCTOBRE

Duo de choux vinaigrette
Couscous merguez
Semoule bio et légumes
Yaourt à boire

Taboulé à l'oriental
Moussaka de légumes
Maison
Riz au lait bio

Betteraves et pommes bio
Chipolatas bio
Épinards à la crème
Liégeois chocolat

Salade de mache
et grenade
Hachis parmentier
Carrot's cake

Salade emmental maïs
Fish and chips
frites
Fruit de saison

Le saviez vous ?

Du 12 au 16 octobre, c'est la semaine du goût !
La Semaine du Goût, c'est l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs, de goûter des aliments différents et d'éveiller ses papilles !
Une semaine gourmande pour apprendre en s'amusant et partager le plaisir de bien manger.

Produits biologiques
Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

