

Date	Lundi 31 Août 2026	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Judi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
Hors d'œuvre		Taboulé	Melon	Salade perles à l'emmental	Pastèque
Plat principal	Pré rentrée	Nuggets de poulet	Filet de poisson pané	Rôti de veau	Fondue creusoise
Accompagnement		Haricots verts	Pâtes	Tomates provençales	Frites
Dessert		Yaourt	Comté	Glace	Fromage blanc

Isabelle COLTURIER,



Christelle BOISSET,



Date	Lundi 7 Septembre 2026	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Hors d'œuvre	Maquereaux	Charcuterie	Concombres	Crostini	Betteraves rouges
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Filet de saumon sauce Québec	Bœuf bourguignon	Saucisses	Semoule
Accompagnement	Gratin provençal	Gnocchis	Brocoli	Lentilles	Ratatouille
Dessert	Beaufort	Cantal	Camembert	Ile flottante	Saint Nectaire
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Isabelle COUTURIER,



Christèle BOISSET,



Date	Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Hors d'œuvre	Melon vert	Tomates vinaigrette	Charcuterie	Cocombres	Carottes râpées au Comté
Plat principal	Porc au cidre et à la moutarde	Rognons sauce moutrade à l'ancienne	Filet de poisson meunière	Poulet basquaise	Omelette
Accompagnement	Pâtes	Pommes de terre rissolées	Tomates provençales	Riz	Courgettes sautées
Dessert	Entremet	Reblochon	Brie	Yaourt	Glace



Christelle BOISSET,



Date	Lundi 21 Septembre 2026	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Hors d'œuvre	Asperges blanches	Melon	Charcuterie	Tomates cerises	Salade de Pâtes
Plat principal	Pâtes sauce Napolitaine	Poulet pané	Sauté de veau	Boudin ou andouillette	Poisson pané sauce citron vert
Accompagnement		Haricots beurre	Carottes	Frites	Fenouil
Dessert	Chaoource	Fromage blanc	Beaufort	Entremet	Camembert
	Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison

Isabelle COUTURIER



Christelle BOISSET,



Date	Lundi 28 Septembre 2026	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre
Hors d'œuvre	  Pastèque	 Feuilleté	Melon jaune	   Salade pommes de terre au Gouda	  Tomate vinaigrette
Plat principal	   Pâtes au pesto	Nuggets de poulet	 Brandade de morue	   Goulash aux 3 viandes	   Rôti de porc sauce moutarde
Accompagnement		 Epinards	 Saint anja	   Gratin provençal	 Salsifis
Dessert	 Kiri	  Fromage blanc	 Fruit de saison	 Glace	 Yaourt
	Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	

Isabelle GOUTURIER,

Christelle BOISSET,



Date	Lundi 5 Octobre 2026	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Hors d'œuvre	 Terrine de campagne	 Betteraves rouges	 Jambon à la russe	 Melon	Maquereaux
Plat principal	 Escalope de dinde à la crème	Filet de poisson meunière	 Carbonnade de bœuf	 Chili sin carne	 Saucisses sauce au cidre et à la moutarde
Accompagnement	 Petits pois	Cœur de blé	 Endives braisées		 Courgettes
Dessert	 Comté	 Gouda	 Brie	Glace	 Saint Anja  Fruit de saison

Isabelle COUTURIER



Christelle BOISSET,

