

MENUS DU 31/08/2026 AU 04/09/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 31/08/2026	Mardi 01/09/2026	Mercredi 02/09/2026	Jeudi 03/09/2026	Vendredi 04/09/2026
Entrée		Coeur de laitue		Salade fraîcheur	Tomate cerise
Plat		Steak haché de boeuf sce ketchup		Quenelle nature sce Aurore	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement		Macaronis BIO		Riz BIO	Epinards béchamel
Laitage		Cantadou		Edam à la coupe	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert		Compote aux fruits rouges maison		Prune (sous réserve)	Moelleux au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 07/09/2026 AU 11/09/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Mercredi 09/09/2026	Jeudi 10/09/2026	Vendredi 11/09/2026
Entrée	Carottes rapées	Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)		Salade verte	Cervelas*
Plat	Tajine de poulet	Bouchées BIO tomate mozza		Hachis parmentier (PC)	Filet de lieu MSC et sa sce citron
Accompagnement	Semoule BIO	Brocolis à la crème			Ratatouille
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Cantal à la coupe AOP		Chanteneige BIO	Petit nova BIO aromatisé
Dessert	Crème dessert vanille	Banane		Pêche cuite à la gelée de groseille	Raisins

* = Plat avec du porc

MENUS DU 14/09/2026 AU 18/09/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 14/09/2026	Mardi 15/09/2026	Mercredi 16/09/2026	Jeudi 17/09/2026	Vendredi 18/09/2026
Entrée	Taboulé	Ciselée d'iceberg		Melon	Macédoine de légumes
Plat	Roulé au fromage	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes jambon*(PC)		Moussaka de boeuf (PC)	Blanquette de poisson MSC
Accompagnement	Chou-fleur en gratin				Riz BIO
Laitage	Fromage blanc	Brie à la coupe		Yaourt BIO au sucre de canne	Carré frais
Dessert	Pomme BIO	Mousse au chocolat du Chef		Eclair à la vanille	Pastèque

* = Plat avec du porc

MENUS DU 21/09/2026 AU 25/09/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 21/09/2026	Mardi 22/09/2026	Mercredi 23/09/2026	Jeudi 24/09/2026	Vendredi 25/09/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Courgettes râpées		Tomate	Salade verte BIO
Plat	Aiguillette de volaille à la crème	Boeuf Stroganov		Crispy veggies BIO	Filet de colin MSC à l'oriental
Accompagnement	Carottes BIO	Blé BIO		Polenta crémeuse	Flan de légumes d'été
Laitage	Yaourt local ETREZ	Pont l'évêque AOP à la coupe		Saint-môret	Petit suisse nature
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Liégeois vanille caramel		Banane	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 28/09/2026 AU 02/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 28/09/2026	Mardi 29/09/2026	Mercredi 30/09/2026	Jeudi 01/10/2026	Vendredi 02/10/2026
Entrée	Salade de riz (riz BIO)	Coeur de laitue		Salade coleslaw	Concombre au fromage blanc
Plat	Emincé de dinde basquaise	Gratin de poisson MSC		Jambon grillé* sauce Madère	Croq veggie fromage
Accompagnement	Petit pois	Tortis HVE		Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes
Laitage	Petit suisse aromatisé	Croq'lait BIO		Camembert BIO à la coupe	Frulos
Dessert	Kiwi	Compote pomme coupelle (stock)		Nappé au caramel	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc