

Menus  
du 1<sup>er</sup> septembre  
au 19 octobre 2026

Légende :



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé



Septembre 2026

Octobre 2026

|                         | Lundi                                                                                                                                                                             | Mardi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mercredi                                                                                                                                                                       | Jeudi                                                                                                                                                                                       | Vendredi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| du 1 <sup>er</sup> au 4 |                                                                                                  | Carottes râpées vinaigrette<br><br>Lasagne de boeuf<br><br>Emmental BIO (Découpe)<br><br>Salade de fruits au sirop                                                                                                                                                                                                                                                                        | Salade de riz bio, tomate, maïs et vinaigrette<br><br>Saucisse de Strasbourg*<br>Petits pois BIO au jus<br><br>Gouda BIO (Découpe)<br><br>Prune jaune                          | Tomates vinaigrette<br><br>Filet de lieu sauce napolitaine<br>Haricots verts BIO persillés<br><br>Yaourt brassé sucré (régional)<br><br>Gâteau d'anniversaire du Chef au chocolat (Découpe) | Melon (Découpe)<br><br>Aiguillettes de poulet sauce crème<br>Pommes de terre sautées<br><br>Saint Morêt BIO<br><br>Compote pomme fraise                                                                                                                                                                                         |
| du 7 au 11              | Brocolis BIO vinaigrette<br><br>Filet de colin MSC sauce tomate<br><br>Semoule BIO<br><br>Carré de ligueuil (Découpe)<br><br>Fruit de saison                                      | Pizza au fromage (Découpe)<br><br>Boudin blanc* de Rethel (régional)<br>Chou fleur et pommes de terre à la béchamel<br><br>Mimolette (Individuel)<br><br>Fruit de saison BIO                                                                                                                                                                                                              | Concombre vinaigrette<br><br>Emincé de cuisse de poulet sauce à l'indienne<br>Carottes (régionales)<br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Brownie (noix de pécan) (Découpe)           | Salade de fusilli BIO méridionale vinaigrette<br><br>Quenelles natures sauce napolitaine<br>Haricots verts BIO persillés<br><br>Saint Nectaire AOP (Découpe)<br><br>Raisin blanc (régional) | Salade verte vinaigrette<br><br>Boulettes au boeuf BIO sauce à la Provencale<br>Riz BIO<br><br>Tomme grise (Découpe)<br><br>Compote fraîche pommes BIO biscuitée                                                                                                                                                                |
| du 14 au 18             | Betteraves BIO vinaigrette<br><br>Effiloché de porc* sauce moutarde<br>Pommes de terre noisette<br><br>Yaourt sucré<br><br>Melon (Découpe)                                        | Salade vinaigrette<br><br>Lasagnes de légumes BIO<br><br>Emmental (Découpe)<br><br>Crème dessert chocolat                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Taboulé (semoule bio)<br><br>Poisson pané MSC<br>Ratatouille<br><br>Saint Nectaire AOP (Découpe)<br><br>Fruit de saison                                                        | Tomate vinaigrette<br><br>Sauté de boeuf sauce brune<br>Pennes BIO<br><br>Edam BIO (Découpe)<br><br>Quetsche                                                                                | Quiche au fromage du chef (Découpe)<br><br>Rôti de dinde sauce barbecue<br>Chou fleur CE2<br><br>Saint Môret BIO<br><br>Compote pomme poire                                                                                                                                                                                     |
| du 21 au 25             | Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette<br><br>Pané du fromager<br>Courgettes et pomme de terre au fromage<br>Caprice des Dieux (régional) (Découpe)<br><br>Yaourt BIO sucré | Tomate BIO vinaigrette<br><br>Filet de colin MSC sauce tomate<br>Coquillettes BIO<br><br>Mimolette BIO (Découpe)<br><br>Raisin blanc                                                                                                                                                                                                                                                      | Salade de pommes de terre et oeufs durs<br><br>Boulettes de boeuf BIO sauce crème<br>Petits pois et carottes<br><br>Tomme noire IGP (Découpe)<br><br>Prune rouge               | Salade de perles et mimolette vinaigrette<br><br>Jambon blanc* issu de porc LR<br>Haricots beurres et échalotes<br><br>Pont l'Eveque AOP (Découpe)<br><br>Banane BIO                        | "Comme un dimanche"<br><br>Salade verte vinaigrette<br><br>Aiguillettes de poulet sauce aux herbes de Provence<br>Purée de pommes de terre du chef (Régionales)<br> Yaourt BIO sucré<br>Gâteau d'anniversaire aux pommes du chef (Découpe) |
| du 28/09 au 2/10        | Céleri râpé HVE (Régional) sauce façon rémoulade<br><br>Sauté de poulet sauce curry doux<br><br>Semoule BIO<br><br>Coulommiers (Découpe)<br><br>Prune jaune                       | Journée contre le Gaspillage Alimentaire<br><br>Salade verte vinaigrette<br><br>Boulettes Ardennaises* (pommes de terre, boeuf, porc) (Local)<br>Haricots verts BIO persillés<br> Edam (Découpe)<br>Donuts au sucre | Concombre vinaigrette<br><br>Lasagne de boeuf<br><br>Emmental BIO (Découpe)<br><br>Compote fraîche pomme BIO prune                                                             | Oeuf dur et mayonnaise<br><br>Coquillettes Bio, sauce napolitaine et emmental râpé<br><br>Saint Paulin (Découpe)<br><br>Crème dessert vanille (Locale)                                      | Pizza au fromage (Découpe)<br><br>Pavé de Merlu MSC sauce aurore<br>Carottes HVE (Régionales)<br><br>Yaourt Bio sucré<br><br>Raisin noir                                                                                                                                                                                        |
| du 5 au 9               | Salade de pommes de terre, échalote, cornichon et vinaigrette<br><br>Poisson blanc meunière MSC<br>Ratatouille<br><br>Suisse sucré BIO<br><br>Pomme HVE (Locale)                  | Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette<br><br>Sauté de boeuf sauce aux oignons<br>Pommes de terre et brocolis à la béchamel<br>Camembert BIO (Découpe)<br><br>Compote pomme banane                                                                                                                                                                                                 | Crêpe au fromage<br><br>Sauté de porc* sauce colombo<br>Petits pois CE2 au jus<br><br>Cantal AOP (Découpe)<br><br>Banane BIO                                                   | <br>               | Salade verte vinaigrette<br><br>Raviolinis spinaci BIO sauce crème<br><br>Mimolette BIO (Découpe)<br><br>Fromage blanc sucré                                                                                                                                                                                                    |
| du 12 au 16             | Taboulé (semoule BIO)<br><br>Quenelles natures BIO sauce tomate<br>Haricots verts à l'ail<br>Caprice des Dieux (Régional) (Découpe)<br><br>Fruit de saison                        | Céleri râpé (Régional) vinaigrette façon cocktail<br><br>Boudin blanc* de Rethel (Régional)<br>Purée de pommes de terre à l'huile d'olive (Régionale)<br><br>Edam BIO (Découpe)<br><br>Suisse fruité                                                                                                                                                                                      | Carottes râpées (Régionales) et vinaigrette persillée<br><br>Sauté de dinde sauce aux aromates<br>Chou romanesco au fromage<br><br>Gouda Bio (Découpe)<br><br>Gaufre liégeoise | Haricots verts BIO vinaigrette échalote<br><br>Filet de lieu MSC sauce à l'oseille<br>Pâtes casarecces (régionales)<br><br>Yaourt brassé sucré (Régional)<br><br>Fruit de saison            | Salade iceberg et vinaigrette<br><br>Wrap au boeuf (égrené de boeuf, maïs, sauce tex mex)<br>Riz Bio<br><br>Emmental Bio râpé<br> Gâteau du chef au chocolat (Découpe)                                                                     |

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."