

Menu de la semaine
Du 07 septembre au 11 septembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

SEPTEMBRE	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 07		Sauté de porc	Potatoes bio Petits pois bio	Fromage à tartiner 7	Fruits de saison bio
Mardi 08	Carottes râpées bio 10	Quiche au fromage bio 1-3-7	Salade verte bio 10		Moelleux choco légumineuse 1-3
Mercredi 09	Melon bio	Rôti de porc à la provençale	Spaghettis semi complet bio 1	Camembert bio 7	Fruits bio
Jeudi 10		Saucisses de toulouse bio	Lentilles vertes bio	Brie bio 7	Flan pâtissier maison 1-3-7
Vendredi 11	Concombre bio au fromage blanc bio 7	Dos de lieu à la crème citronnée 4	Riz bio créole Poêlée de légumes bio		Banane bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 08 septembre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
Du 14 septembre au 18 septembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

SEPTEMBRE	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 14	Radis bio	Rôti de porc bio local	Semoule bio Ratatouille bio 1		Cookies maison 1-3
Mardi 15	Crudités de saison bio 10	Steack hâché bio	Frites maison Haricots verts bio		Yaourt nature bio équitable
Mercredi 16		Boudin blanc à la crème 12	Coquillettes au beurre	Brie bio 7	Roulé confiture maison 1-3
Jeudi 17	Melon bio	Chili végétarien	Riz bio		Raisin bio
Vendredi 18		Filet de sole sauce curry 4	Gratin de choux-fleur et brocolis bio	Bûche du pilat 7	Financier maison 1-3

Menus établis par le chef et validés par la commission du 08 septembre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 21 septembre au 25 septembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

SEPTEMBRE	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 21		Sauté de porc bio local à la moutarde 10	Gratin de courgettes bio 3-7	Bûche de chèvre bio 7	Melon et pastèque bio
Mardi 22	Pâté de campagne	Omelette fromage bio 3-7	Pâtes semi complètes bio au beurre 1		Tarte aux fruits de saison bio 1
Mercredi 23		Poulet bio local ketchup maison 12	Potatoes bio Salade verte bio	Mont cadi 7	Brownies maison 1-3
Jeudi 24	Salade de tomates et maïs bio 1	Chipolatas bio locale	Flageolets bio à la crème		Crêpes maison 1-3-7
Vendredi 25		Poisson pané maison 1-3	Riz aux légumes	Camembert bio local 7	Fruits de saison bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 08 septembre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 28 septembre au 02 octobre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

SEPT/OCT	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 28		Sauté de veau forestier	Coquillettes bio au beurre 1	Brie bio 7	Fruits de saison
Mardi 29	Concombre bio au fromage blanc bio 7	Raviolis végété 1	Salade verte 10		Cookies maison  1-3
Mercredi 30	Radis bio	Rôti de porc à la provençale	Haricots verts Pommes noisettes		Yaourt nature bio équitable 7
Jeudi 01	Taboulé maison  1-3-7	Poulet rôti bio local	Flan de légumes bio  7		Moëlleux chocolat blanc 1-3
Vendredi 02		Moussaka bio 1-7	Salade verte bio 10	Fromage à tartiner 7	Banane bio équitable

Menus établis par le chef et validés par la commission du 08 septembre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	