



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon Pâtes à la bolognaise (PC) Chantaillou Pâtisserie  S/V : Bolognaise au thon (PC)	Saucisson sec* Aiguillettes de poulet à la crème Haricots verts persillés Fromage blanc nature Mousse au chocolat S/P : Roulade de volaille S/V : Rillettes au thon / Poisson pané	Pastèque Rôti de dinde en sauce Semoule Yaourt à la vanille Madeleine S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE-LE-COMTE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Accras de poisson	Saucisson sec*	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Beignets de chou fleur	Ratatouille et pommes de terre	Trio de légumes	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits	Brie	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Carré de l'est
Palet breton	Fruit	Far breton aux poires	Crème chocolat	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Sardine à l'huile	S/V : Nuggets de poisson	
S/V : Sardine à l'huile / Omelette				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE-LE-COMTE



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Carottes râpées vinaigrette Emince de volaille façon kebab Petits pois à l'anglaise Pointe de brie Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Pâté en croûte* Paupiette de veau Haricots beurre Vache qui rit Quatre-quarts aux pralines roses S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané	Crêpe au fromage Pepites de colin aux 3 cereales Rosties aux légumes Petits suisses sucrés Banane	Tomate vinaigrette Steak haché de bœuf et ketchup Coquillettes Emmental Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Haricots verts Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Fish and chips (PC) Petit moulé Crème dessert praliné	Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) Cantal Tarte au flan chocolat	 Repas d'Automne	Melon vert Palette de porc à la diable * Pommes vapeur Buchette Fruit S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Rissollette de veau	Fricadelle de boeuf aux oignons	Croque-monsieur* et salade composée (PC)	Couscous & Boulettes végétales (PC) ㊦	Filet de lieu sauce crevettes ㊦
Ratatouille à la pomme de terre ㊦	Haricots plats à la tomate ㊦			Riz ㊦
Yaourt aromatisé ㊦	Tomme des Pyrénées	Yaourt sucré	Gouda	Camembert
Fruit	Compote pommes-fraises ㊦	Marbré au chocolat ㊦	Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V : Feuilleté fromage / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner ㊦	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit ㊦	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit ㊦



INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU VILLENEUVE-LE-COMTE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Endives vinaigrette  Boulettes d'agneau à l'orientale Penne  Tartare ail et fines herbes Ananas au sirop S/V : Bouchées de sarrasin	Oeuf dur mayonnaise  Nuggets de fromage Lentilles vertes   Fruit  	Saucisson à l'ail* Poulet rôti Duo de courgettes  Fromage frais sucré Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger  S/P : Roulade de volaille S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson	Salade piémontaise  Steak haché de cabillaud Gratin de salsifis  Yaourt à la vanille  Banane S/V : Salade piémontaise sans viande	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC)   Mimolette Fruit  S/V : Parmentier de poisson (PC)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, oeuf dur

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc