CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 31 août 2026 au 04 sep. 2026 — Semaine 36

	Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi 02/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
ENTRÉE	Salade betteraves et maïs	Melon Charentais	Salade de haricots verts, mais vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Radis rondelle vinaigrette
PLAT	Crêpe jambon fromage Crêpe à l'emmental	Lasagne de légumes	Cubes de poisson sauce curry coco Quenelles sauce coco	Emincé de volaille sauce barbecue Emincé végétal sauce barbecue	Rôti de boeuf froid Oeuf dur
SAUCE	—		—	—	Mayonnaise
GARNITURES	Laitue vinaigrette		Boulgour Poivrons grillés	Duo blé / petits pois	Salade de riz et crudités
FROMAGE	Yaourt sucré	Emmental	Rondelé nature	Saint-Paulin	Tomme Noire
DESSERT	Purée pomme poire	Chou parfum vanille	Fruit frais	Fruit de saison	Fromage blanc LOCAL coulis de fruit
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · Présence de porc · Issu Label Rouge · Viande Bovine Française · Végétarien · Environnemental / Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 07 sep. 2026 au 11 sep. 2026 — Semaine 37

	Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Tomates vinaigrette balsamique	Achard de légumes	Carotte râpée vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette
PLAT	Boulettes de Bœuf sauce napolitaine Omelette sauce napolitaine	Colin d'Alaska meunière Galette de légumes façon falafels	Rougail saucisse Rougail saucisses	Emincé volaille sauce aux champignons Emincé végétarien sauce aux champignons	Tarte méditerranéenne
GARNITURES	Coquillettes Courgette provençale	Poivrons façon piperade Semoule	Riz Julienne de légumes	Purée de pomme de terre et carottes	Laitue vinaigrette
FROMAGE	Bûche de chèvre	Mimolette	Carré frais	Camembert	Edam
DESSERT	Crème dessert parfum vanille	Pastèque	Flan coco	Petit fromage frais sucré	Fruit frais
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · Viande Bovine Française · MSC – Pêche Durable · Présence de porc · Végétarien

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 14 sep. 2026 au 18 sep. 2026 — Semaine 38

Menu des Enfants

	Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Salade verte et croûtons	Cèleri rémoulade	Coleslaw
PLAT	Hache de cabillaud Palet légumes	Sauté de boeuf sauce marengo Oeufs brouillés à l'emmental	Tortellinis tomates mozzarella sauce pesto	Jambon grillé fumé Jambon de poulet Falafels	Nuggets de poulet Bouchées de blé panées
SAUCE	—	—	—	Fromage blanc et fines herbes	Ketchup
GARNITURES	Blé doré Ratatouille	Fusilli Carottes persillées	—	Pommes de terre sautées lamelles	Pommes de terre rissolées Haricots verts
FROMAGE	Cantal	Coulommiers	Edam	Tomme Blanche	Vache picon
DESSERT	Poire Comice	Donut	Yaourt sucré	Ananas frais	Flan LOCAL
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · MSC – Pêche Durable · AOP – Appellation d'Origine Protégée · Viande Bovine Française · Produit EGAlim · Volaille Française · Végétarien · Environnemental / Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 21 sep. 2026 au 25 sep. 2026 — Semaine 39

	Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
ENTRÉE	Surimi en bâtonnet + mayonnaise Macédoine mayonnaise	Laitue vinaigrette maison	Salade de haricots verts vinaigrette	Salade de blé	Cèleri rémoulade sauce cocktail
PLAT	Emincé de poulet sauce basquaise Emincé végétal sauce basquaise	Hachis parmentier purée de patates douces et pdt Hachis parmentier égréné purée de patates douces et pdt	Daube boeuf aux olives Omelette sauce tomate olives	Oeuf dur	Pavé de Colin gratiné Galette de légumes façon ratatouille
SAUCE	—	—	—	Sauce Béchamel	—
GARNITURES	Coquillette Poivrons façon piperade	—	Spaetzles Chou fleur persillé	Pommes de terre cube persillées Haricots beurre	Riz Fondue de poireaux
FROMAGE	Carré de l'Est	Rondelé ail et fines herbes	Gouda	Pointe de Brie	Fromage à tartiner
DESSERT	Fruit frais	Yaourt LOCAL aux fruits	Purée pomme pêche	Fruit de saison	Tarte au fromage blanc
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · Viande Bovine Française · Produit EGAlim · MSC – Pêche Durable · Végétarien · Environnemental / Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 28 sep. 2026 au 02 oct. 2026 — Semaine 40

	Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
ENTRÉE	Carottes rapées vinaigrette maison	Chou fleur vinaigrette	Salade verte et croûtons	Champignons émincés vinaigrette	Coleslaw
PLAT	Beignet de chou-fleur	Emincé de volaille kebab Falafels	Carbonara Carbonara végétarien	Beaufilet de Colin sauce citron Palet légumes	Boeuf bourguignon Oeufs brouillés
SAUCE	Fromage blanc et fines herbes	Sauce blanche pour Falafel	—	—	—
GARNITURES	Potatoes Haricots verts	Boulgour Poivrons grillés	Fusilli	Riz Brunoise de légumes	Purée de pomme de terre et carottes
FROMAGE	Tomme Blanche	Mimolette	Emmental râpé	Ortolan	Camembert
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc LOCAL coulis de fruit	Fruit de frais	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat parfum IND
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · Présence de porc · MSC – Pêche Durable · Viande Bovine Française · Végétarien · Environnemental / Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 05 oct. 2026 au 09 oct. 2026 — Semaine 41

	Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Samoussa de légumes	Salade verte et croûtons	Salade de betteraves rouges vinaigrette	Radis noir rapé vinaigrette maison
PLAT	Sauté de porc sauce curry Sauté de poulet sauce curry Quenelles sauce curry	Haché saumon Boulettes lentilles vertes	Lasagne bolognaise Lasagne ricotta chèvre et épinards	Sauté de Boeuf VBF sauce brune et champignons Emincé sauce brune et champignons	Oeufs brouillés à l'emmental
GARNITURES	Spaetzles Petits pois aux oignons	Semoule Brocolis à la crème	—	Trio de légumes Blé doré	Pommes de terre rissolées Epinards sauce crème
FROMAGE	Saint nectaire	Bûche de chèvre	Gouda	Cantal	Petit fromage frais aux fruits
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit frais	Cake marbré	Purée de fruits du jour
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · Présence de porc · Issu Label Rouge · AOP – Appellation d'Origine Protégée · Viande Bovine Française · Végétarien · Environnemental / Local

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 12 oct. 2026 au 16 oct. 2026 — Semaine 42

Semaine des saveurs : des couleurs dans l'assiette

	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
ENTRÉE	Cèleri rémoulade sauce cocktail	Chou blanc vinaigrette	Laitue vinaigrette	Carotte râpée et maïs vinaigrette	Chou rouge vinaigrette
PLAT	Steak haché boeuf Omelette	Colin pané Galette de légumes façon falafels	Jambon blanc supérieur Jambon de poulet Beignet de chou-fleur	Filet de poulet sauce chasseur Emincé soja sauce chasseur	Falafels betteraves
SAUCE	Sauce tomate basilic	—	—	—	—
GARNITURES	Coquillettes Ratatouille	Riz Chou fleur sauce blanche	Gratin dauphinois Haricots verts à l'ail	Purée de pomme de terre et butternut	Légumes couscous Semoule
FROMAGE	Babybel	Pointe de Brie	Tartare ail et fines herbes	Mimolette	Coulommiers
DESSERT	Spécialité pomme fraise	Tarte noix de coco	Kiwi	Flan caramel	Raisin
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · Viande Bovine Française · Présence de porc · Produit EGAlim

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 19 oct. 2026 au 23 oct. 2026 — Semaine 43

Menu des Enfants

	Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Laitue vinaigrette maison	Endives vinaigrette maison	Nems de légumes
PLAT	Mozzarella sticks	Beaufilet de Colin sauce aurore Galette de légumes façon ratatouille	Bolognaise boeuf Garniture bolognaise	Sauté de porc sauce brune Sauté de poulet sauce aux oignons Oeufs brouillés	Emincé de poulet sauce caramel Emincés sauce caramel
SAUCE	Ketchup	—	—	—	—
GARNITURES	Potatoes Carottes à la crème	Blé doré Juliennes de légumes	Coquillette	Petits pois carottes rondelles et pommes de terre	Riz cantonnais
FROMAGE	Carré de l'Est	Livarot	Emmental râpé	Fromage à tartiner	Pointe de Brie
DESSERT	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Purée de fruits du jour	Litchi
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Agriculture Biologique · MSC – Pêche Durable · Présence de porc · Le Porc Français · Végétarien

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

CYCLE SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

Menu de la Semaine du 26 oct. 2026 au 30 oct. 2026 — Semaine 44

Repas Halloween

	Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
ENTRÉE	Salade de haricots verts	Cèleri rémoulade	Coleslaw	Carotte râpée vinaigrette	Salade de champignons vénéneux
PLAT	Blanquette de dinde Quenelles sauce blanquette	Sauté de veau sauce marengo Omelette sauce tomate	Pépites de Colin d'Alaska aux 3 céréales Bouchées de blé panées	Teddy cheese	Sauté de poulet sauce diable Emincé sauce diable
SAUCE	—	—	—	Sauce tomate	—
GARNITURES	Riz Carottes persillées	Coquillette Haricots plats	Epinards sauce crème Pommes de terre cube persillées	—	Purée de citrouille
FROMAGE	Munster	Emmental	Fraidou	Pointe de Brie	Tomme Noire
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt nature	Tarte Streussel aux pommes	Fruit frais	Fromage blanc sanguinolant
PAIN	Baguette	Pain campagne	Baguette	Pain céréales tranché	Baguette

Légende : Produit EGAlim · AOP – Appellation d'Origine Protégée · Agriculture Biologique · MSC – Pêche Durable · Végétarien

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.