

AU MENU



Semaine du 1er au 4 septembre 2026 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Pâté de campagne nature</u>		<u>Tomates</u>	<u>Ceuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protéiques		 <u>Boulettes au bœuf VBF stroganoff</u>		  <u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Pommes rissolées</u>		<u>Haricots verts</u>	<u>Plat Complet</u>
Fromage / Laitage		 <u>Madeleine</u>		 <u>Emmental</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts		<u>Yaourt sucré</u>		 <u>Gâteau au chocolat</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Macédoine mayonnaise</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Concombres et pastèque</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	<u>Chipolatas Nature</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	<u>Sauté de volaille sauce champignons</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
Accompagnements	<u>Purée</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Piperade</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Crème dessert praliné</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates et feta</u>	 <u>Melon</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	  <u>Jambon blanc HVE</u>	 <u>Steak de soja provençale</u>	<u>Rousties de légumes</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Médailillon de surimi mayonnaise</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Œufs dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille Nouvelle agriculture thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille Pâtes</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental</u>
Desserts	<u>Compote de poire</u>	<u>Fruit frais</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates</u>	<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Pizza au fromage</u>
Plats Protéiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de bœuf stogonoff</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	<u>Poulet rôti</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Petit pois carottes</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Purée</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pomme banane</u>	 <u>Gâteau aux pommes</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Oeufs mayonnaise</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Tomates</u>	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>
Plats Protéiques	  <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	 <u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Gâteau basque</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Emincé bicolore</u>	 <u>Accras de morue</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	<u>Gratin pommes de terre et choux fleur au fromage</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates</u>	<u>Blanquette de volaille</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Nuggets de blé</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Plat complet</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>Pomme de terre quartiers</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	 <u>Saint Paulin</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Cake mangue coco</u>	<u>Liégeois chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 2 au 6 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>	<u>Œufs dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinards</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Haché au bœuf sauce poivre</u>	 <u>Chipolatas grillées au jus</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Beignets de légumes</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Cerise

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement