

Menu du 31 août 2026 au 30 octobre 2026

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Salade iceberg vinaigrette balsamique	Carottes râpées vinaigrette persillée/sirop de grenadine	Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote	Tomates régionales vinaigrette à l'huile d'olive
Cordon bleu fr	Gratin de gnocchi de pommes de terre bio sauce provençale	Chili con carne	Poisson blanc meunière MSC et citron
Carottes persillées		Riz de camargue IGP	Courgettes régionales au fromage ail et fines herbes
Vache qui rit bio	Camembert bio	Gouda BIO	Verre de lait bio
Donuts	Crème dessert à la vanille	Prune jaune	Cake du Chef aux pépites de chocolat (farine bio)
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Brocolis bio vinaigrette	Concombre vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Cake du chef à l'emmental	Salade verte vinaigrette au xérès
Sauté de porc sauce méridionale	Omelette du Chef (MEA) au fromage/ketchup du chef	Portion de poisson blanc huile d'olives et citron	Paupiette au veau FR sauce piperade
Semoule BIO	Petit pois au jus	Haricots verts BIO persillés	Boulgour en pilaf
Yaourt aromatisé régional	Vache qui rit BIO	Suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Melon	Eclair chocolat	Pastèque	Compote fraîche de pommes bio framboises
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Betteraves BIO vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Tomates régionales vinaigrette au pesto	Oeuf dur & sauce mayonnaise	Tzatziki
Boulettes au boeuf VBF BIO sauce tomate	Rôti de dinde sauce barbecue	Égrainé végétal de pois BIO à la Provençale	Beignet de calamars à la romaine
Riz de camargue IGP	Pommes de terre rissolées	Pennas BIO	Courgettes régionales au fromage ail et fines herbes
Fromage blanc nature	Camembert BIO	Emmental BIO râpé	Crème anglaise
Pomme V E R	Raisin blanc	Quetsche	Gâteau du chef à la vanille (farine bio)

Menu du 31 août 2026 au 30 octobre 2026

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre Comme un dimanche
Carottes râpées vinaigrette ciboulette	Pâté de campagne vpf ce2 & Cornichon	Tomate vinaigrette au balsamique	Salade verte vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Légumes de couscous aux pois chiches bio	Filet de poisson pané MSC et citron	Jambon blanc issu de porc LR FROID	Émincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence
Semoule Bio	Épinards bio béchamel et pommes de terre	Coquillettes BIO	Gratin de pommes de terre
Pont l'Evêque AOP	Yaourt Nature	Emmental râpé bio	Cantal AOP
Flan nappé au caramel bio	Raisin blanc	Banane BIO	Gâteau du chef aux pommes (farine bio)
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Haricots beurre vinaigrette à l'ail	Concombre vinaigrette ciboulette	Céleri régional râpé sauce façon rémoulade	Crêpe au fromage
Dahl de lentilles bio régionales	Pavé de Merlu MSC sauce à l'estragon	Sauté de dinde FR sauce façon blanquette	Rôti de porc vpf ce2 sauce dijonnaise
Riz de camargue igp	Semoule bio	Carottes a l'ail	Haricots verts BIO persillés
Edam BIO	Coulommiers	St Paulin	Suisse sucré
Prune jaune	Crème dessert chocolat	Donuts au sucre	Raisin noir
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre Le grand repas	vendredi 09 octobre
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette	Betteraves bio et poireaux vinaigrette mimosa	Salade iceberg vinaigrette aux XÉRÈS IGP
Nuggets de poisson sauce tartare	Paupiette au veau FR sauce Niçoise	Haut de cuisse de poulet fr sauce façon bourguignonne	Gratin de gnocchis de pommes de terre BIO sauce provençale
Purée de pommes de terre	Petits pois CE2	Poêlée de légumes et pommes de terre	
Mimolette BIO	Camembert BIO	Fromage blanc bio régional et son coulis de cassis	SAINT-MORET BIO
Pomme V E R régionale	Liégeois vanille	Crumble aux raisins et aux pommes	Banane BIO

Menu du 31 août 2026 au 30 octobre 2026

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre Tous ensemble à table
Macédoine de légumes mayonnaise	taboulé a la menthe	Haricots verts BIO vinaigrette à l'échalote	Tartinade de carottes, cumin au fromage frais (NR)
Burger de boeuf VBF sauce brune	Poisson blanc meunière MSC et citron	Bolognaise de pois chiche bio et légumes	Parmentier à l'effiloché au canard (NR)
Bulgour pilaf	Brocolis bio béchamel	Riz IGP de Camargue	
Petit moulé nature	Gouda BIO	Tomme noire IGP	Fromage blanc (vrac)
Prune jaune	Flan nappé caramel bio	Poire	Roulé à la confiture de fraise
lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Céleri régional râpé vinaigrette façon rémoulade	Carottes régionales râpées vinaigrette à l'orange	Chou rouge régional vinaigrette	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive
Boulettes au boeuf vbf façon couscous	Émincé de cuisse de poulet rôti au jus	Saucisse de porc CE2	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce citron
Semoule BIO/légumes couscous	Gratin de Chou fleur CE2 persillés	Lentilles BIO	Épinards béchamel
St Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Saint Paulin	Verre de lait BIO
Compote pommes BIO	Gaufre de Liège	Raisin blanc	Gâteau du Chef pommes cannelle (farine bio)
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre Menu Halloween
Chou blanc régional vinaigrette au fromage blanc	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	Endives vinaigrette au miel	Potage carottes + vermicelle
Sauté de porc vpf ce2 sauce paprika	Nuggets de poulet fr / ketchup du chef	Bolognaise de boeuf	Knacki sauce ketchup
Riz de Camargue IGP créole	Haricots verts BIO persillés	Fusillis BIO	Purée de potimarron
Edam BIO	Cantal AOP	Emmental BIO râpé	Mimolette
Poire	Pomme V E R	Crème dessert vanille	Orange (sanguine)