

MENUS DU 31/08/2026 AU 04/09/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 31/08/2026	Mardi 01/09/2026	Mercredi 02/09/2026	Jeudi 03/09/2026	Vendredi 04/09/2026
Entrée		Coeur de laitue	Salade de pomme de terre	Salade fraîcheur	Tomate cerise
Plat		Steak haché de boeuf sce ketchup	Roti de dinde à la napolitaine	Quenelle nature sce Aurore	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement		Macaronis BIO	Petit pois	Riz BIO	Epinards béchamel
Laitage		Cantadou	Rondelé nature BIO	Edam à la coupe	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert		Compote aux fruits rouges maison	Nappé au caramel	Prune (sous réserve)	Moelleux au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 07/09/2026 AU 11/09/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Mercredi 09/09/2026	Jeudi 10/09/2026	Vendredi 11/09/2026
Entrée	Carottes rapées	Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)	Betterave cuite vinaigrette	Salade verte	Nem aux légumes
Plat	Tajine de poulet	Bouchées BIO tomate mozza	Sauce bolognaise	Gratin de perles aux céréales et courgettes(PC)	Filet de lieu MSC et sa sce citron
Accompagnement	Semoule BIO	Brocolis à la crème	Farfalles		Ratatouille
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Cantal à la coupe AOP	Yaourt local ETREZ	Chanteneige BIO	Petit nova BIO aromatisé
Dessert	Crème dessert vanille	Banane	Moelleux pomme/cannelle (oeufs BIO)	Pêche cuite à la gelée de groseille	Raisins

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 14/09/2026 AU 18/09/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 14/09/2026	Mardi 15/09/2026	Mercredi 16/09/2026	Jeudi 17/09/2026	Vendredi 18/09/2026
Entrée	Taboulé	Ciselée d'iceberg	Terrine de légumes	Concombre tzatziki	Macédoine de légumes
Plat	Roulé au fromage	Cappelletti 5 fromages sce ricotta (PC)	Beaufilet de colin à la crème de pesto	Moussaka de boeuf (PC)	Blanquette de poisson MSC
Accompagnement	Chou-fleur en gratin		Haricots plats persillés		Riz BIO
Laitage	Fromage blanc	Brie à la coupe	Fromy	Yaourt BIO au sucre de canne	Carré frais
Dessert	Pomme BIO	Mousse au chocolat du Chef	Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)	Eclair à la vanille	Prune (sous réserve)

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 21/09/2026 AU 25/09/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 21/09/2026	Mardi 22/09/2026	Mercredi 23/09/2026	Jeudi 24/09/2026	Vendredi 25/09/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Courgettes râpées	Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique	Tomate	Salade verte BIO
Plat	Aiguillette de volaille à la crème	Boeuf Stroganov	Nugget's de blé	Crispy veggies BIO	Filet de colin MSC à l'oriental
Accompagnement	Carottes BIO	Blé BIO	Gratin dauphinois	Polenta crémeuse	Flan de légumes d'été
Laitage	Yaourt local ETREZ	Pont l'évêque AOP à la coupe	Tomme blanche à la coupe	Saint-môret	Petit suisse nature
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Liégeois vanille caramel	Poire	Banane	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 28/09/2026 AU 02/10/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 28/09/2026	Mardi 29/09/2026	Mercredi 30/09/2026	Jeudi 01/10/2026	Vendredi 02/10/2026
Entrée	Salade de riz (riz BIO)	Coeur de laitue	Roulade de volaille	Salade coleslaw	Concombre au fromage blanc
Plat	Emincé de dinde basquaise	Gratin de poisson MSC	Grignotte de poulet façon barbecue	Nem aux légumes	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Petit pois	Tortis HVE	Epinards béchamel	Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes
Laitage	Petit suisse aromatisé	Croq'lait BIO	Saint-Paulin à la coupe	Camembert BIO à la coupe	Frulos
Dessert	Kiwi	Compote pomme coupelle (stock)	Pomme BIO	Nappé au caramel	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet