

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	- Sauce Cheddar - Macaronis - Fromage - Fruit de saison		- Melon - Sauté de porc thaï - Riz pilaf - Yaourt aromatisé	- Filet de poisson sauce vierge - Boulgour et courgettes sautées - Fromage - Brownies

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
- Cordon bleu - Penne et haricots verts - Fromage - Fruit de saison	- Pastèque - Emincé de bœuf mexicain* - Boulgour - Yaourt sucré		- Quiche aux fromages - Salade verte - Petit suisse aux fruits - Fruit de saison	- Concombre alpin - Poisson sauce crustacé - Riz doré et brocolis - Liégeois vanille

*Emincé de bœuf, haricots rouges, maïs et tomates

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 14 au 18 septembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
● Radis beurre ● Tajine de bœuf ● Semoule ● Yaourt aromatisé	● Colombo de poisson ● Macaronis ● Fromage ● Fruit de saison		● Concombre à la crème ● Rouz jerbi végétarien ● Salade verte ● Compote de pommes fraises	● Salade chinoise ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Potatoes ● Crème vanille

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
● Ragoût d'agneau ● Farfalles ● Fromage ● Compote de fruits	● Céleri sauce moutarde à l'ancienne ● Sauté de volaille à l'orange ● Boulgour ● Petit suisse sucré		● Burger revisité à la carbonnade flammande ● Potatoes ● Maroilles ● Fromage blanc et biscuit spéculos	● Filet de poisson sauce provençale ● pomme vapeur et épinard à la crème ● Fromage ● Fruit de saison



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
- Dahl de lentilles corail - Boulgour - Fromage - Gâteau basque	- Pastèque - Rougail végétal - Riz - Yaourt aromatisé		- Salade de riz au thon - Poulet rôti - Petits pois - Fromage blanc sucré	- Filet de poisson sauce ratatouille - Pommes vapeur et courgettes sautées - Fromage - Fruit de saison

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
- Nugget de volaille coulis de tomates - Pommes rissolées - Fromage - Fruit de saison	- Salade croquante et fromage - Bœuf bourguignon - Lentilles - Yaourt sucré		- Betteraves rouges vinaigrette - Sauce crème chèvre moutarde à l'ancienne - Penne regate - Liégeois chocolat	- Filet de poisson orientale - Semoule et légumes couscous - Fromage - Far breton

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☒ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☒ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 12 au 16 octobre 2026

BRETAGNE

lundi 12

-  Sauce carbonara
-  Farfalles
-  Fromage
-  Fruit au sirop

mardi 13

-  Tomates vinaigrette
-  Wok de volaille
-  au blé tendre
-  Fromage blanc aux fruits

mercredi 14



jeudi 15

-  Carottes râpées à la pommes
-  Kig-ha-farz revisité en galette garnies
-  Potatoes
-  Pomme au four caramel beurre salé

vendredi 16

-  Poisson pané sauce crème ciboulette citronnée
-  Brocolis
-  fromage
-  Gâteau roulé pâte à tartiner

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, œuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.