



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu de rentrée Sirop de grenadine	VENDREDI
Salade verte et dès d'emmental vinaigrette Courgettes râpées ciboulette vinaigrette	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette		Melon charentais	
Escalope de dinde sauce basquaise Colin sauce citron	Rôti de bœuf sauce échalote Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge, poivron) sauce échalote	Sauté de veau sauce tomate Omelette nature	Tortilla kebab volaille (tomate salade verte et sauce façon samouraï) Tortilla boulettes falafel (tomate , salade verte et sauce façon samouraï)	Poisson (colin) meunière et citron Nuggets crispidor emmental
Blé Haricots vert	Lamelles de pommes de terre jus aux herbes Carottes à l'ail	Semoule Brocolis persillés	Frites (four) et ketchup du chef	Tortis 3 couleurs Courgettes à l'ail
		Gouda Edam		Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre Yaourt nature et sucre
Compote pomme allégée en sucre Compote pomme fraise allégée en sucre	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Crème dessert chocolat	Fruit de saison au choix	Beignet chocolat noisette	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



Label Rouge



Charolais



BIO



AOP



Porc Francilin



Local



Nouveauté



Produit Français



Produit de la mer durable



Décongelé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque		Tomate vinaigrette Carottes râpées sauce fromage blanc herbes	Concombre à la crème Salade verte et dès d'emmental vinaigrette	
Cuisse de poulet au jus herbes Parmentier égréné végétal PLAT COMPLET	Colin sauce crème de basilic Galette mexicaine (boulgour, haricots rouge, poivron)	Jambon blanc (porc) et ketchup Coquillettes sauce tomate lentilles façon bolognaise et emmental râpé PLAT COMPLET	Sauté de bœuf sauce provençale Samoussa aux légumes x3	Sauté de porc Francilin sauce caramel Blé sauce curry pois chiche épinards et graines de courges PLAT COMPLET
Purée pomme de terre Epinards branches sauce béchamel	Riz Courgette duo jaune et vert à l'huile d'olive basilic ail	Coquillettes et emmental râpé Haricots verts jus	Pommes de terre vapeur Carottes au jus	Blé safrané Petits pois mijotés
	Yaourt nature Quart de lait et sucre Yaourt aromatisé			Cantal Pont l'évêque
Liégeois saveur vanille Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix	Crème à la mangue Fromage blanc et copeaux de chocolat noir	Compote pomme pêche allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts vinaigrette Macédoine mayonnaise		Rillettes de thon Œufs dur mayonnaise	Courgette râpée ciboulette Salade verte et edam vinaigrette
Boulette de bœuf sauce provençale Omelette nature sauce basquaise	Cordon bleu de volaille et ketchup du chef Nuggets de blé et ketchup du chef	Sauté de bœuf sauce paprika persil Boulettes sarrasin lentille légume sauce tomate	Saumon frais sauce citron Fusilloni sauce champignons à la crème et noisettes PLAT COMPLET	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassé
Boulgour Jardinière de légumes	Lamelles de pommes de terre jus aux herbes Tomate à la provençale	Blé Courgettes à l'ail	Fusilloni et emmental râpé Haricots beurre persillée	Parmentier haché végétal et purée de pois cassé
Saint Nectaire Munster		Emmental Saint Paulin		
Fruit de saison au choix	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et coulis de fruits rouges Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	Fruit de saison au choix	Compote de pomme banane allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Clafoutis aux poires Beignet aux pommes

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées et billes de vinaigrette Radis et beurre	Tomate et billes de mozzarella vinaigrette Salade verte et billes de mozzarella vinaigrette		
Chili con carné bœuf Chili sin carné (égrené végétal)	Poisson (colin) meunière et citron Boulettes sarrasin lentilles sauce tomate	Colin sauce crème tomate Frittata de pomme de terre au basilic et chèvre PLAT COMPLET	Rôti de bœuf au jus herbes Pané moelleux au gouda	Cuisse de poulet sauce façon orientale Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs PLAT COMPLET
Riz	Fidanzati brunoise courgette sauce crème au boursin Epinards branches à la crème	Pomme de terre vapeur Légumes façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois)	Lentilles mijotées Carottes au jus	Semoule Légumes couscous au jus
Camembert Emmental			Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature de la ferme de Rambouillet et sucre Yaourt aromatisé à la fraise de la ferme de Sigy
Fruit de saison au choix	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme abricot allégé en sucre	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Mousse saveur chocolat noir*	Crêpe chocolat	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

* Présence de gélatine bovine



Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Rillettes de thon Terrine de légumes mayonnaise	Œufs dur mayonnaise Tartinable ricotta ail fine herbe	
Penne sauce bolognaise bœuf	Saucisse de Toulouse Boulette sarrasin lentille légume	Rôti de veau sauce chasseur Pané blé graine emmental épinards	Rôti de porc sauce diable Colin sauce échalote	Pizza tomate emmental mozzarella
Penne sauce tomate pois chiche façon bolognaise	Lentilles mijotées Carottes au jus	Boulgour Chou-fleur sauce béchamel	Gnocchettis et emmental râpé Beignets de courgettes	Salade verte vinaigrette
Carré Coulommiers	Gouda Brie			Petit fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre
Purée de pomme fraise sans sucre ajouté Purée de pomme poire sans sucre ajouté	Gaufre de Bruxelles et sucre glace Muffin chocolat aux pépites de chocolat	Fruit de saison au choix	Smoothie framboise basilic Compote pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade	Radis beurre Pomelos et sucre			
Colin sauce citron Clafoutis pomme de terre patate douce mozzarella PLAT COMPLET	Steak haché de bœuf sauce échalote Semoule sauce tajine marocain pois chiche raisin PLAT COMPLET	Rôti de veau sauce tomate origan Omelette nature	Sauté de porc Francilin sauce caramel Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron	Rôti de bœuf sauce paprika persil Pané blé graine emmental épinard
Pomme de terre persillée Brocolis au curry	Semoule Légumes couscous au jus	Fidanzati et emmental râpé Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre à la muscade Haricots verts persillé	Riz Ratatouille
		Carré Edam	Yaourt aromatisé Petit fromage frais nature	Munster Cantal
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel Mousse citron	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Clafoutis pomme Tarte flan	Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.



SEMAINE DES REGIONS DE FRANCE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette Chou blanc émincé vinaigrette	Salade d'endives et gouda vinaigrette Salade verte et gouda vinaigrette			Soupe de lentilles au cumin
Sauté de bœuf sauce poivrée Gnocchettis sauce haricot rouge lentille tomate façon bolognaise emmental PLAT COMPLET	Escalope de dinde sauce forestière Emincé blé pois sauce maroilles 	Hoki sauce Dieppoise Omelette nature ciboulette	Parmentier canard haricots blanc et purée de céleri PLAT COMPLET	Saucisse de Strasbourg Quenelle sauce tomate
Gnocchettis et emmental râpé Haricots verts	Pommes de terre quartier avec peau Brocolis persillés	Boulgour Carottes batônnets	Parmentier lentille corail purée céleri PLAT COMPLET	Riz Jardinière de légumes
		Camembert Pont l'evêque	Saint Paulin Munster	
Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et amande effilée Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	Fruit de saison au choix	Pomme au four topping chocolat Pomme au four topping caramel	Gâteau basque Crêpe chocolat	Salade de fruits Fruit de saison au choix

*Menus sous réserve de la disponibilité des produits fournisseurs. En cas de changement, nous garantissons l'équilibre alimentaire.

