



Semaine du 31/08/2026 au 04/09/2026

mardi 1 septembre

Betteraves bio et fêta
Lasagnes à la bolognaise
Salade verte
Fromage : Camembert bio
Fruit de saison



jeudi 3 septembre

Radis rémoulade
Poisson du jour
Pâtes : Coquillettes semi-complètes Bio
Fromage blanc à la fraise de la ferme de Mézérac



vendredi 4 septembre

Œufs durs bio vinaigrette
Tajine de légumes bio aux fruits secs et semoule
Fromage : Gruyère français IGP
Tranche de melon (dessert)



Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****



Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

lundi 7 septembre

Tomates en vinaigrette
Poisson du jour (froid) sauce verte
Quinoa gourmand bio
Fruit de saison



mardi 8 septembre

Salade de lentilles bio à la normande
Emincé de poulet à l'ail et aux herbes de Provence
Brocolis bio
Tranche de pastèque (dessert)



jeudi 10 septembre

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette
Rôti de bœuf bio
Ratatouille "maison"
Crème dessert chocolat de la ferme de Gineau



vendredi 11 septembre

Carottes râpées bio et émincé de chou blanc bio en vinaigrette
.Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette
Œufs durs sauce aurore
Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)
Purée de pomme/ abricot bio



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

lundi 14 septembre



Salade d'haricots verts bio, tomate, maïs, œuf
Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
Macédoine de légumes bio en vinaigrette
Fruit de saison



mardi 15 septembre

Taboulé de quinoa, tomate, concombre, maïs
Jambon blanc (label rouge)
Flan de courgettes bio
Yaourt à la cerise de la ferme de Mézérac



jeudi 17 septembre

Salade de melon, concombre et fêta
Pilons de poulet bio et ketchup maison
Lentilles cuisinées bio
Compote de poires bio



vendredi 18 septembre

Salade de pommes de terre au curry (concombre et mimolette)
Rôti de dinde (bleu blanc cœur) à la provençale
Julienne de légumes
Tarte aux pommes bio



Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française*****



Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

lundi 21 septembre

Salade automnale (laitue, mimolette, pomme, croûtons)

Poisson du jour sauce aurore

Riz thaï bio

Poire au coulis de chocolat



mardi 22 septembre

Toast de fromage frais, concombre et radis

Chipolatas (bleu blanc cœur et label rouge)

Courgettes bio

Fruit de saison



jeudi 24 septembre

Salade avocat, tomates, pomme, surimi

Emincé de veau au paprika

Patates douces rôties

Petits suisses aux fruits

vendredi 25 septembre



Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Tarte salée aux légumes de saison et salade verte

Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe

Fruit de saison



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

lundi 28 septembre

Macédoine de légumes bio mayonnaise

Omelette bio

Chou fleur bio

Ananas frais à la chantilly



mardi 29 septembre



Carottes râpées bio en vinaigrette

Bouchée panée de blé , épinards et emmental et sauce tomate

Pâtes : Macaronis semi-complète bio

Yaourt au citron de la ferme de Mézérac



jeudi 1 octobre

Pesée antigaspillage alimentaire

Asperges, tomates et maïs bio en vinaigrette

Moqueca brésilienne

Semoule complète bio

Fromage : St Paulin français à la coupe

Fruit de saison



vendredi 2 octobre

Radis rondelles au beurre

Sauté de dinde (BBC) sauce forestière

Purée de panais, carottes, pommes de terre

Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

lundi 5 octobre

Salade alsacienne (salade, œuf, tomate, emmental, cervelas)

Boeuf à la moutarde

Pommes de terre vapeur

Purée de pommes/ bananes bio



mardi 6 octobre

Salade de lentilles bio, fêta , olives et poivron rouge

Filet de lieu au beurre citronné

Brocolis bio

Fruit de saison



jeudi 8 octobre

Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates)

Cuisse de poulet (label rouge et BBC) sauce chasseur

Poêlée maraîchère bio (carottes, panais, navets)

Fromage : Chèvre

Fruit de saison



vendredi 9 octobre



Concombres sauce yaourt

Curry végétarien de chou-fleur et pois chiches

Boulgour bio

Fromage blanc nature de Mézérac et confiture d'abricot



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

Semaine du goût ... Le FROMAGE dans tous ses états

lundi 12 octobre

Salade fromagère (salade, croûtons, dinde, **chèvre et Fourme d'Ambert**)

Escalope de poulet bio sauce basilic

Haricots verts bio

Tarte normande pommes cassis

mardi 13 octobre

Céleri rave aux pommes vinaigrette

Omelette bio

Purée de patate douce et pommes de terre

Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)

Purée de pomme/ abricot bio

jeudi 15 octobre

Carottes râpées bio à l'ananas

Gratin de pommes de terre bio à l'**emmental bio et au comté**

Salade verte

Crème dessert au chocolat de Gineau

vendredi 16 octobre

Menu non défini

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

