



Lundi 31 Aout 2026

Repas végétarien

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Je prépare	Le retour		Des petits	Gourmands

Mardi 01 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Carottes râpées	Blanquette de poulet	Pâtes	Gouda	Crème chocolat

Jeudi 03 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Salade de tomates	Rôti de Porc	Pommes dauphines	Yaourt nature	Compote

Vendredi 04 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Salade de lentilles	Lieu en sauce	Epinards	Vache qui rit	Pastèque

Bon appétit !



Produits Locaux



Agriculture Biologique



Fruit ou légume de saison



Fait maison

Présence possible de : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques,



Lundi 7 Septembre 2026

Repas végétarien

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Haricots verts en salade	Omelette aux pommes de terre	Salade	Coulommiers	Cocktail de fruits

Mardi 08 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Macédoine mayonnaise	Sauté de porc	Brocolis	Carré frais	Pêche

Jeudi 10 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Concombre vinaigrette	Boeuf carottes		Petit suisse aux fruits	Muffin chocolat

Vendredi 11 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Salade de tomates	Filet de cabillaud	Riz	Mimolette	Melon

Bon appétit !



Produits Locaux



Agriculture Biologique



Fruit ou légume de saison



Fait maison

Présence possible de : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques,



Lundi 14 Septembre 2026

Repas végétarien

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Mélange de chou râpé	Pizza 3 fromages		Yaourt aromatisé	Poire au jus

Mardi 15 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Pâté de foie	Filet de dinde	Ratatouille	Emmental	Prune

Jeudi 17 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Taboulé	Veau marengo	Chou de bruxelles	Buche de chèvre	Ananas

Vendredi 18 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Tomate en salade	Filet meunière	Flageolets	Edam	Liégeois

Bon appétit !



Produits Locaux



Agriculture Biologique



Fruit ou légume de saison



Fait maison

Présence possible de : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques,



Lundi 21 Septembre 2026

Repas végétarien

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Salade verte, tomate et quinoa	Œuf béchamel	Chou-fleur	Rondelé	Kiwi

Mardi 22 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Carottes râpées	Cuisse de poulet	Petits poids	Yaourt nature	Cookie

Jeudi 24 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Concombre	Curry de porc	Semoule	Comté	Compote d'abricot

Vendredi 25 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Crêpe au fromage	Lieu à l'estragon	Haricots verts		Fromage blanc au miel

Bon appétit !



Produits Locaux



Agriculture Biologique



Fruit ou légume de saison



Fait maison

Présence possible de : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques,



Lundi 28 Septembre 2026

Repas végétarien

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Céleri vinaigrette	Pâtes complètes tomate et gruyère		Cantal	Compote

Mardi 29 Septembre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Salade de boulgour	Sauté de dinde au lait de coco	Courgettes	Petit suisse	Pomme

Jeudi 01 Octobre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Coleslaw	Steak haché	Purée de carottes	Tartare	Flan

Vendredi 02 Octobre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Chou-fleur en vinaigrette	Filet de colin sauce hollandaise	Printanière de légumes	Carré frais	Banane

Bon appétit !



Produits Locaux



Agriculture Biologique



Fruit ou légume de saison



Fait maison

Présence possible de : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques,



Lundi 05 Octobre 2026

Repas végétarien

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Sardines	Omelette au fromage		Camembert	Pomme

Mardi 06 Octobre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Concombre	Poulet tandoori	Frites	Kiri	Crème dessert

Jeudi 08 Octobre 2026

Le grand Repas Berry

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Salade de chèvre chaud au miel	Parmentier de cochon et courge		JULIEN MEDARD	Crumble pomme poire noisette

Vendredi 09 Octobre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lentilles en salade	Poisson gratiné	Chou romanesco	Rondelé	Poire

Bon appétit !



Produits Locaux



Agriculture Biologique



Fruit ou légume de saison



Fait maison

Présence possible de : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques,

Bon appétit !



Lundi 12 Octobre 2026

Repas végétarien

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Salade Verte	Friand		Saint Nectaire	Compote

Mardi 13 Octobre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Céleri Rémoulade	Boulettes D'agneau	Haricots verts	Fromage blanc	Banane

Jeudi 15 Octobre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Betterave rouge	Rôti de porc	Salsifis	Carré frais	Flan

Vendredi 16 Octobre 2026

Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
Carottes râpées	Brandade		Reblochon	Ananas

bonnes
VACANCES!



Produits Locaux



Agriculture Biologique



Fruit ou légume de saison



Fait maison

Présence possible de : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques,