

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

	Lundi 31 Août	Mardi 1 Sept.	Mercredi 2 Sept.	Jeudi 3 Sept.	Vendredi 4 Sept.	Samedi 5 Sept.	Dimanche 6 Sept.
DEJEUNER	SALADE DE POIS CHICHES STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE COURGETTES PERSILLEES ASSORTIMENT DE FROMAGES MARS GLACE	SALADE RADIS CHAMPIGNON FRAIS ESCALOPE DE PORC MIEL MOUTARDE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE NECTARINE	LAITUE AUX CROUTONS ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX BEIGNET DE CHOU FLEUR FLAN AUX OEUFS MAISON	BETTERAVE NATURE BLANQUETTE DE VEAU POMME VAPEUR MAISON ABRICOT	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE JULIENNE DE LEGUMES SEMOULE AU LAIT MAISON	SALADE DE TOMATE ET POUSSE DE SOJA MERGUEZ ET CHIPOLATAS LENTILLE VERTE BANANE	MELON JAUNE ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOT VERT PERSILLE TARTE AUX FRAISES
DINER	POTAGE AU POTIRON QUICHE OIGNON MAISON CHAVROUX COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES PILON DE POULET MARINE TEXANE PIPERADE PARIS BREST	POTAGE TOMATE VERMICELLE MORTADELLE NOUILLES AU BEURRE ET AU FROMAGE POIRE D'ETE	VELOUTE A LA CAROTTE OMELETTE NATURE TIAN DE LEGUMES CREME DESSERT A LA VANILLE	POTAGE POULE VERMICELLE DUO DE LEGUMES FARCIS CHANTENEIGE POMME ROUGE	VELOUTE A LA PROVENCALE SALADE SURIMI CAROTTE RONDELLE VAPEUR FROMAGE BLANC ET OREILLONS D'ABRICOT	VELOUTE AUX 7 LEGUMES ROTI DE PORC AU JUS FARFALLE NATURE COMPOTE POMME PASSION
	Lundi 7 Sept.	Mardi 8 Sept.	Mercredi 9 Sept.	Jeudi 10 Sept.	Vendredi 11 Sept.	Samedi 12 Sept.	Dimanche 13 Sept.
DEJEUNER	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER JAMBON BRAISE PETITS POIS A LA PAYSANNE ASSORTIMENT DE FROMAGES YAOURT A LA GRECQUE VANILLE	SALADE OEUF TOMATE THON POMME DE TERRE SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE MACARONI AU BEURRE FRAISE	CAROTTE RAPEE MAISON POITRINE DE VEAU FARCIE CHOUX FLEUR PERSILLE CHEESECAKE	SALADE DE TOMATE TOURNEDOS DE BOEUF FRITES FRAICHES BANANE	MELON JAUNE PAELLA VALENCIANA CREME SPECULOOS	TOMATE OLIVE NOIRE CROUTON ANCHOIS CATALANE CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS CONFITS POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE	ASPERGE VERTE ROTI DE PORC AU JUS TOMATE PROVENCALE FONDANT AU CHOCOLAT

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DINER	VELOUTE A LA CAROTTE FILET DE COLIN SAUCE TARTARE POMME VAPEUR MAISON ABRICOT	VELOUTE DE LEGUMES ET DE TOMATE OEUF DUR SAUCE AURORE CHAMPIGNONS BRUN BIO DE MADIRAN SAUTES CREME DESSERT AU PRALINE	POTAGE DE LEGUMES TARTE AUX COURGETTES ET CHEVRE TARTARE AIL ET FINES HERBES POMME JAUNE	POTAGE POULE VERMICELLE ESCALOPE DE POULET A LA CREME COURGETTES PERSILLEES PETIT SUISS AROMATISE	POTAGE AU POTIRON OEUF BROUILLE TIAN DE LEGUMES COMPOTE POMME /POIRE	VELOUTE A LA PROVENCALE SAUCE CARBONARA SPAGHETTI AU FROMAGE ABRICOT	VELOUTE DE CHAMPIGNONS BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE POIRE AU SIROP
	Lundi 14 Sept.	Mardi 15 Sept.	Mercredi 16 Sept.	Jeudi 17 Sept.	Vendredi 18 Sept.	Samedi 19 Sept.	Dimanche 20 Sept.
DEJEUNER	PATE DE CAMPAGNE ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE FARFALLE NATURE ASSORTIMENT DE FROMAGES CREME AUX OEUFS ET AU CARAMEL	MELON JAUNE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE SAUTEES YAOURT NATURE	BATAVIA AU BLEU ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS RATATOUILLE BABA AU RHUM MAISON S/ALCOOL	SALADE DE TOMATE SOJA CONCOMBRE COUSCOUS SEMOULE BANANE	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE ET AVOCAT MOULE MARINIERE POMME VAPEUR MAISON ILE FLOTANTE	BETTERAVE A L'ORANGE SAUCISSE GRILLEE FLAGEOLETS POIRE D'ETE	MELON JAUNE CUISE DE CANETTE AU JUS AUBERGINE GRILLEE FRAICHE CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES BANDE 800G PPE SUR
	Lundi 21 Sept.	Mardi 22 Sept.	Mercredi 23 Sept.	Jeudi 24 Sept.	Vendredi 25 Sept.	Samedi 26 Sept.	Dimanche 27 Sept.
DINER	VELOUTE A LA CAROTTE TARTE AU FROMAGE HARICOT VERT PERSILLE KIWI	POTAGE DE LEGUMES FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC RIZ NATURE ABRICOT	VELOUTE AUX 7 LEGUMES AIGUILLETTE DE POULET RIZ PILAFF FRAISE	POTAGE POULE VERMICELLE GALANTINE DE VOLAILLE EPINARD NATURE MARS GLACE	VELOUTE A LA PROVENCALE PALERON DE BOEUF A LA PROVENCALE CAROTTE RONDELLE VAPEUR POIREAUX BRAISES POMME JAUNE	VELOUTE D'ASPERGES OEUF DUR SAUCE AURORE COTE DE BLETTE AUX GRATIN LIEGEOIS AU CAFE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS JAMBON BLANC PUREE DE POMME DE TERRE COMPOTE DE POMME ANANAS
	Lundi 21 Sept.	Mardi 22 Sept.	Mercredi 23 Sept.	Jeudi 24 Sept.	Vendredi 25 Sept.	Samedi 26 Sept.	Dimanche 27 Sept.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	CELERI REMOULADE PALETTE DE PORC A LA DIABLE ENDIVES BRAISEES ASSORTIMENT DE FROMAGES CREME BRULEE MAISON	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER CASSOULET DE TOULOUSE MELON VERT D'ESPAGNE	FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC ROTI DE PORC FRAIS AU JUS COURGETTES FRAICHES PERSILLEES GATEAU BASQUE A LA CREME	SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE RADIS TOURNEDOS DE BOEUF FRITES FRAICHES PASTèque	SALADE DE TOMATE ET OLIVES FILET DE COLIN SAUCE CITRON CHAMPIGNONS BRUN BIO DE MADIRAN SAUTES RIZ AU LAIT MAISON	MELON JAUNE SAUTE DE VEAU AU CITRON SEMOULE PETIT SUISSE NATURE	SALADE BALTIQUE SUPREME DE PINTADE A LA BASQUAISE TAGLIATELLE COUPE PECHE MELBA GLACEE
DINER	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE LEGUMES FARFALLE AU FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP	POTAGE POULE VERMICELLE ROTI DE VEAU FROID CORDIALE DE LEGUMES COMPOTE DE POMME ANANAS	POTAGE DE LEGUMES TARTE PROVENCALE ET A LA MOZZARELLA PUREE DE COURGETTE BANANE	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET A LA CREME TIAN DE LEGUMES CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE POMME DE TERRE OIGNON BLEU POIRE D'ETE	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON A L AIL BROCOLIS PERSILLES PECHE AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON ET AU FROMAGE HARICOT BEURRE PERSILLE ABRICOT
	Lundi 28 Sept.	Mardi 29 Sept.	Mercredi 30 Sept.	Jeudi 1 Oct.	Vendredi 2 Oct.	Samedi 3 Oct.	Dimanche 4 Oct.
DEJEUNER	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS CAROTTE VICHY ASSORTIMENT DE FROMAGES FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE FRAISE	SALADE VERTE AVOCAT CONCOMBRE STEAK HACHE DE BOEUF GRATIN DE POMME DE TERRE NECTARINE	MELON JAUNE ROTI DE PORC FRAIS AU JUS TOMATE PROVENCALE SEMOULE AU LAIT MAISON	PATE DE CAMPAGNE TAGINE DE MOUTON AUX OLIVES VERTES COURGETTE A LA PROVENCALE TARTE AUX POMMES	SALADE TOMATE THON FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE POMME VAPEUR MAISON PASTèque	MELON JAUNE SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	AVOCAT AUX CREVETTES, CITRON, MENTHE JOUÉ DE PORC AU COLOMBO RIZ THAI TIRAMISU SPECULOOS
DINER	POTAGE DE LEGUMES OEUF BROUILLE PUREE DE POIS CASSE MELON JAUNE	SOUPE DE POISSON JAMBON BLANC ENDIVES BRAISEES TWIX GLACEE	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN MEUNIÈRE SPAGHETTI NATURE PRUNE ROUGE	POTAGE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE A L'ESTRAGON PRINTANIERE DE LEGUME YAOURT A LA GRECQUE	POTAGE DE LEGUMES DUO DE LEGUMES FARCIS SAMOS COMPOTE PECHE	POTAGE DE LEGUMES BROCHETTE DE POULET MEDINA MACARONI AU BEURRE PECHE AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF FROID MAYONNAISE HARICOT VERT PERSILLE BANANE
	Lundi 5 Oct.	Mardi 6 Oct.	Mercredi 7 Oct.	Jeudi 8 Oct.	Vendredi 9 Oct.	Samedi 10 Oct.	Dimanche 11 Oct.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SAUCISSON BEURRE CORNICHON ESCALOPE DE POULET A LA CREME PETITS POIS A LA PAYSANNE ASSORTIMENT DE FROMAGES SUNDAY CARAMEL	SALADE PALMIER ET TOMATE TOURNEDOS DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE ABRICOT	MELON JAUNE MOUSSAKA MAISON CHOU A LA CHANTILLY	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR ESCALOPE DE PORC SUZANNE HARICOT BEURRE PERSILLE CREME AUX OEUFES ET AU CARAMEL	BETTERAVE AUX ECHALOTES FILET DE POISSON A LA PROVENCALE COQUILLETTE AU FROMAGE PASTEQUE	SALADE VERTE SOJA SAUCISSE GRILLEE LENTILLE VERTE PECHE	MELON JAMBON DE PAYS ROTI DE VEAU A LA CREME POMME DE TERRE CUBE RISSOLEE TARTE AU CHOCOLAT GOURMANDE
DINER	POTAGE POULE VERMICELLE ACCRAIS DE MORUE TIAN DE LEGUMES POIRE AU SIROP MADELEINE CLOCHE AUX OEUFES	POTAGE DE LEGUMES DUO DE LEGUMES FARCIS YAOURT NATURE COMPOTE DE POMME ANANAS	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BRAISE NOUILLES AU BEURRE ET AU FROMAGE BANANE	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE DINDE FROID A LA MAYONNAISE PUREE DE POMME DE TERRE NECTARINE	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AU FROMAGE EPINARD A LA CREME CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS PUREE DE BUTTERNUT CREME DESSERT AU PRALINE	POTAGE DE LEGUMES FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC SALADE ENDIVE OEUF THON OLIVE YAOURT SUCRE AUX FRUITS
	Lundi 12 Oct.	Mardi 13 Oct.	Mercredi 14 Oct.	Jeudi 15 Oct.	Vendredi 16 Oct.	Samedi 17 Oct.	Dimanche 18 Oct.
DEJEUNER	SALADE MEXICAINE PALETTE DE PORC A LA DIABLE PIPERADE ASSORTIMENT DE FROMAGES FAISSELLE 40%MG	SARDINE A L'HUILE SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES SEMOULE MELON JAUNE	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC CUISSÉ DE POULET GRILLEE HARICOT VERT PERSILLE ECLAIR AU CHOCOLAT	CAROTTE RAPEE AU CHEVRE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES KIWI	MELON JAUNE FILET DE COLIN GRILLE A LA NICOISE MACARONI AU BEURRE FLAN AUX OEUFES MAISON	SALADE VERTE AVOCAT CONCOMBRE ROTI DE PORC AU JUS TOMATE PROVENCALE BANANE	OEUF MIMOSA SAUTE DE CANARD A L'ORANGE POMME GRENAILLE AU THYM GLACE CAFE LIEGOIS
DINER	POTAGE DE LEGUMES OEUF BROUILLE RIZ PILAFF AU CHAMPIGNON PRUNE ROUGE	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSE DE STRASBOURG CAROTTE A LA CREME CREME DESSERT CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN MEUNIERE FARFALLE NATURE PASTEQUE	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC COURGETTES FRAICHES PERSILLEES MARS GLACE	POTAGE DE LEGUMES TARTE AUX COURGETTES ET CHEVRE CAMEMBERT RAISIN NOIR	POTAGE DE LEGUMES GALANTINE DE VOLAILLE PRINTANIERE DE LEGUME YAOURT AU CITRON	POTAGE POULE VERMICELLE ROTI DE BOEUF FROID MAYONNAISE POELEE DE FOND D'ARTICHAUT MELON VERT D'ESPAGNE
	Lundi 19 Oct.	Mardi 20 Oct.	Mercredi 21 Oct.	Jeudi 22 Oct.	Vendredi 23 Oct.	Samedi 24 Oct.	Dimanche 25 Oct.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SALADE AU THON // CUISSÉ DE POULET GRILLÉE COQUILLETTE AU BEURRE CANTAL ÎLE FLOTANTE	SALADE VERTE CHAMPIGNON FRAIS TOURNEDOS DE BOEUF POMME BOULANGÈRE BRIE FRUIT DE SAISON	AVOCAT VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC AUX OIGNONS CHOU DE BRUXELLE PAYSANNE TOMME NOIRE GÂTEAUX BASQUE À LA CONFITURE DE CERISE	SALADE FOND ARTICHAUT POT AU FEU À LA JOUE DE BOEUF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	LAITUE AUX DES D'EMMENTAL MOULE MARINIÈRE FRITES FRAICHES CAMEMBERT SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	PAMPLEMOUSSE PETIT SALE AUX LENTILLES BLEU DE BRESSE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX SUPRÊME DE PINTADE AUX CEPES CAROTTE ET HARICOT VERT PERSILLES BRIE CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES BANDE 800G PPE SUR
DINER	POTAGE DE LEGUMES GALOPIN DE VEAU PRINTANIÈRE DE LEGUME FRUIT DE SAISON	POTAGE POULE VERMICELLE POIVRONS FARCIS COMPOTE POMME /POIRE	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN MEUNIÈRE RIZ PRINTANIER FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES CRÊPE AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS ENDIVES BRAISÉES CRÊME DESSERT AU PRALINE	POTAGE DE LEGUMES ŒUF BROUILLÉ PIPERADE CRÊME DESSERT À LA VANILLE	POTAGE AU POTIRON ROTI DE VEAU À LA CRÊME HARICOT BEURRE PERSILLE POIRE À LA CANELLE MAISON	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC MACARONI AU FROMAGE FRUIT DE SAISON
	Lundi 26 Oct.	Mardi 27 Oct.	Mercredi 28 Oct.	Jeudi 29 Oct.	Vendredi 30 Oct.	Samedi 31 Oct.	Dimanche 1 Nov.
DEJEUNER	CAROTTE RAPEE MAISON // OSSO BUCCO DE VEAU SEMOULE BRIE FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATE ET OLIVES STEAK HACHÉ DE BOEUF FRITES FRAICHES CANTAL POMME AU FOUR AU CARMEL	SARDINE À L'HUILE SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE CORDIALE DE LEGUMES SAINT MORET NATURE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CELÉRI REMOULADE GARBURE AU MANCHON DE CANARD TARTARE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	SALADE HARICOT VERT MAIS OLIVE ŒUF FILET DE COLIN MEUNIÈRE RATATOUILLE MIMOLETTE FAISSELLE 40%MG	CHOU ROUGE VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE HARICOT VERT PERSILLE CHAVROUX RIZ AU LAIT MAISON	SALAMI MORTADELLE SALADE SAUTÉ DE CANARD TANDOORI NOUILLES AU BEURRE ET AU FROMAGE CHANTENEIGE TIRAMISU SPECULOOS
DINER	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN MEUNIÈRE POIREAUX BRAISÉS PETIT SUISSE NATURE	POTAGE POULE VERMICELLE BOUDIN NOIR AUX POMMES PUREE DE CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE NATURE MACARONI AU BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET AU CIDRE CÔTE DE BLETTE AUX GRATIN LIEGEOIS À LA VANILLE CARMEL	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU S/PORC PUREE DE PETIT POIS PÊCHE AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES DAUBE DE JOUE DE BOEUF GRATIN DAUPHINOIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMME ANANAS	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE PORC AU JUS ENDIVE À LA BECHAMEL FRUIT DE SAISON
	Lundi 2 Nov.	Mardi 3 Nov.	Mercredi 4 Nov.	Jeudi 5 Nov.	Vendredi 6 Nov.	Samedi 7 Nov.	Dimanche 8 Nov.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SALADE DE LENTILLES // ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE EPINARD NATURE EMMENTAL CREME DESSERT AU CAFE	SALADE DE COEUR D'ARTICHAUT ET MAIS TARTIFLETTE SALADE VERTE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC PINTADE AU FOUR CHOU FLEUR AU GRATIN GOUDA FLAN AUX OEUFS MAISON	SALADE VERTE NOIX FAUX FILET A L'ECHALOTE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE CANTAL FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AVOCAT PALMIERS PAELLA VALENCIANA BONBEL POIRE CUITE MAISON	POIREAU VAPEUR JOUÉ DE PORC AU COLOMBO CAROTTE VICHY COMTE FRUIT DE SAISON	ASPERGE VERTE ROTI DE VEAU A LA CREME PETITS POIS A LA PAYSANNE MIMOLETTE FONDANT AU CHOCOLAT
DINER	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ PRINTANIER FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES SAUTE DE VEAU MARENGO POELEE DE CHOU ROMANESCO SEMOULE AU LAIT MAISON	POTAGE DE LEGUMES SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF TAGLIATELLE TARTARE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	POTAGE POULE VERMICELLE ENDIVE AU JAMBON FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON MADELEINE CLOCHE AUX OEUFS	POTAGE DE LEGUMES OEUF MAYONNAISE PLAT BROCOLIS PERSILLES CREME DESSERT CAREMEL	POTAGE DE LEGUMES HACHIS PARMENTIER MAISON YAOURT NATURE PRUNEAUX AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES FROMAGE DE TETE NOUILLES AU BEURRE ET AU FROMAGE FRUIT DE SAISON
	Lundi 9 Nov.	Mardi 10 Nov.	Mercredi 11 Nov.	Jeudi 12 Nov.	Vendredi 13 Nov.	Samedi 14 Nov.	Dimanche 15 Nov.
DEJEUNER	MACEDOINE DE LEGUMES // STEAK HACHE DE BOEUF POTATOES WEDGE TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	CAROTTE RAPEE MAISON ROTI DE DINDE AU JUS ENDIVES BRAISEES CAMEMBERT BRIOCHE PAIN PERDU CONFITURE	BETTERAVE NATURE POTEE LORRAINE CHAVROUX FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX HARENGS A L'HUILE SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POELEE DE CHOU ROMANESCO GOUDA PARIS BREST	PAMPLEMOUSSE BRANDADE DE MORUE FRAICHE SALADE VERTE BLEU DE BRESSE MOUSSE CHOCOLAT MAISON	SALADE DE TOMATE ET OLIVES COTE DE PORC ECHINE HARICOT BLANC MUNSTER FRUIT DE SAISON	AVOCAT VINAIGRETTE POULE AU POT MACARONI AU BEURRE MIMOLETTE TARTE AUX POMMES
DINER	POTAGE DE LEGUMES TARTE AUX COURGETTES ET CHEVRE TARTARE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME /POIRE	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PRINTANIER DE LEGUME FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE YAOURT A LA GRECQUE	POTAGE DE LEGUMES RAVIOLIS DE BOEUF SAUCE TOMATE BREBICREME FRUIT DE SAISON	POTAGE POULE VERMICELLE TARTE AU FROMAGE HARICOT BEURRE PERSILLE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN MEUNIÈRE PUREE DE CAROTTES PETIT SUISSE NATURE	SOUPE DE POISSON ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES JULIENNE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON
	Lundi 16 Nov.	Mardi 17 Nov.	Mercredi 18 Nov.	Jeudi 19 Nov.	Vendredi 20 Nov.	Samedi 21 Nov.	Dimanche 22 Nov.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	CELERI REMOULADE // ROTI DE PORC AU JUS PIPERADE BRIE CREME AUX OEUFS ET AU CARAMEL	SALADE VERTE MOZZARELLA MAIS TOMATE STEAK HACHE DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	SALADE FOND ARTICHAUT PAUPIETTE DE VEAU AU JUS HARICOT VERT PERSILLE GOUDA CHEESECAKE	SALADE ENDIVE ORANGE BLEU CHOUROUTE CHOU CHOUROUTE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SAUCISSON BEURRE CORNICHON FILET DE COLIN ECHALOTE ESTRAGON CORDIALE DE LEGUMES BREBICREME RIZ AU LAIT MAISON	FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE SALSIFIS PERSILLES BONBEL FRUIT DE SAISON	PIPERADE GIGOT D'AGNEAU A L'AIL FLAGEOLETS FOURME D'AMBERT ECLAIR AU CHOCOLAT
DINER	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET AU JUS LENTILLE VERTE FRUIT DE SAISON	POTAGE POULE VERMICELLE POISSONNETTE PANEE POIREAUX BRAISES LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES LASAGNES DE BOEUF A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	POTAGE AU POTIRON QUICHE LORRAINE MAISON PUREE DE PATATE DOUCE POIRE CUITE MAISON	POTAGE DE LEGUMES PILON DE POULET MARINE TEXANE NOUILLES AU BEURRE ET AU FROMAGE COMPOTE DE POMMES MAISON	POTAGE DE LEGUMES JAMBON DE PAYS GRATIN DAUPHINOIS CREME DESSERT AU PRALINE	POTAGE DE LEGUMES OEUF DUR SAUCE AURORE COURGETTES PERSILLEES ILE FLOTANTE
	Lundi 23 Nov.	Mardi 24 Nov.	Mercredi 25 Nov.	Jeudi 26 Nov.	Vendredi 27 Nov.	Samedi 28 Nov.	Dimanche 29 Nov.
DEJEUNER	SALADE ENDIVE GRUYERE POMME // STEAK HACHE DE BOEUF MACARONI AU BEURRE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	BETTERAVE A L'ORANGE PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE BROCOLIS PERSILLES CANTAL PANNA COTTA A LA VANILLE	PATE DE CAMPAGNE DAUBE DE JOUE DE BOEUF CAROTTE VICHY MIMOLETTE SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	SARDINE A L'HUILE CUISSÉ DE PINTADE AU JUS PETITS POIS FRANCAISE SAINT PAULIN BANANE	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER MOULE MARINIÈRE FRITES FRAICHES BLEU BANANE	PAMPLEMOUSSE JOUE DE PORC AU COLOMBO SEMOULE CHEVRE BUCHETTE FRUIT DE SAISON	OEUF MIMOSA POULET ROTI ENDIVES BRAISEES BRIE TARTE AUX MYRTILLES
DINER	POTAGE POULE VERMICELLE FISH'N CHIPS DE COLIN EPINARD NATURE FLAN AU CAFE	POTAGE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE AU CURRY RIZ ARLEQUIN PECHE AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BLANC NATURE 3%MG FRUIT DE SAISON	SOUPE A L'OIGNON CROUTON EMMENTAL OEUF BROUILLE HARICOTS PLATS PERSILLES CREME DESSERT CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES POIVRONS FARCIS SAINT MORET NATURE COMPOTE DE POMMES MAISON	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE VEAU A LA CREME CORDIALE DE LEGUMES PRUNEAUX AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES JAMBONNETTE DE DINDE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE FRUIT DE SAISON
	Lundi 30 Nov.	Mardi 1 Déc.	Mercredi 2 Déc.	Jeudi 3 Déc.	Vendredi 4 Déc.	Samedi 5 Déc.	Dimanche 6 Déc.

Menus du lundi 31 août 2026 au dimanche 13 décembre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : 1. COMMUNS

DEJEUNER	SALADE DE POIS CHICHE A LA FETA POITRINE DE VEAU FARCIE GRATIN DE COURGETTES TARTARE AIL ET FINES HERBES BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES	BATAVIA A L'ECHALOTE CASSOULET DE TOULOUSE CANTAL FRUIT DE SAISON	SALADE DE COEUR D'ARTICHAUT ET MAIS EMINCE DE DINDE A LA PROVENCALE CAROTTE VICHY TOMME NOIRE BABA AU RHUM MAISON S/ALCOOL	POIREAU VAPEUR STEAK HACHE DE BOEUF POMME SARLADAISE CHAVROUX FRUIT DE SAISON	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE FILET DE COLIN AU PAPRIKA TAGLIATELLE CAMEMBERT OEUF AU LAIT	MACEDOINE DE LEGUMES BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAFF FOURME D'AMBERT FRUIT DE SAISON	TANDEM PAMPLEMOUSSE CREVETTE ROTI DE PORC AU JUS ROSTI DE POMME DE TERRE COMTE RELIGIEUSE AU CAFE
DINER	POTAGE DE LEGUMES TARTE AU FROMAGE HARICOT BEURRE PERSILLE ANANAS AU SIROP	POTAGE POULE VERMICELLE FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE JULIENNE DE LEGUMES LIEGEOIS AU CAFE MADELEINE CLOCHE AUX OEUFES	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE LEGUMES RIZ PILAFF AU CHAMPIGNON FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR AU JAMBON PUREE DE POTIRON PETIT SUISSE NATURE	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU S/PORC SALSIFIS PERSILLES POMME AU FOUR AU MIEL	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET AU CHORIZO PUREE DE POMME DE TERRE VELOUTE FRUIX	POTAGE DE LEGUMES OEUFES MOLLETS JULIENNE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON
	Lundi 7 Déc.	Mardi 8 Déc.	Mercredi 9 Déc.	Jeudi 10 Déc.	Vendredi 11 Déc.	Samedi 12 Déc.	Dimanche 13 Déc.
DEJEUNER	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUCISSE GRILLEE RATATOUILLE BLEU DE BRESSE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG PETIT BEURRE	SALADE ENDIVE ORANGE BLEU COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS CHANTENEIGE PECHE AU SIROP	SALADE DE CONCOMBRE AU CHEVRE ET OLIVE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES BRIE FRUIT DE SAISON	CELERI RAVE AUX POMMES CUISSÉ DE CANETTE AU JUS CHOUX VERT AU GRATIN SAINT MORET NATURE SEMOULE AU LAIT MAISON	CAROTTE RAPEE AUX AMANDES FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE POMME DE TERRE VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SALADE PALMIER DES DE JAMBON NAVARIN DE BOULETTE AGNEAU A LA PROVENCALE MACARONI AU BEURRE SAMOS OEUF AU LAIT	ASPERGE VERTE ROTI DE VEAU AUX FIGUES ET MIEL HARICOT BEURRE PERSILLE BRIE CROUSTADE AUX POMMES
DINER	POTAGE DE LEGUMES HACHIS PARMENTIER MAISON BABYBEL FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN MEUNIERE PUREE DE HARICOT VERT MOUSSE CHOCOLAT MAISON	POTAGE POULE VERMICELLE OMELETTE NATURE POELEE MERIDIONALE YAOURT SUCRE AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES SAUCE CARBONARA TAGLIATELLE BREBICREME FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES PIZZA AUX 3 FROMAGES MAISON SALADE VERTE DESSERT LACTE A LA VANILLE	SOUPE DE POISSON CUISSÉ DE POULE CONFITE TIAN DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES JAMBON DE PAYS ECCRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE MARRON SUISSE