

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VACHERESSE	VENDREDI
	RENTREE SOLAIRE			LE JOUR DU	
	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)		<i>Diabolo à l'orange</i> (limonade et sirop d'orange) <i>Pastèque BIO</i> <i>Croque Monsieur au fromage</i> <i>Salade du chef BIO</i> (tomate, salade, dés d'emmental, olives) <i>Vinaigrette nature</i> <i>Fromage frais</i> nature et sucre <i>Soupe de fruits rouges</i> au basilic	Carottes râpées à la méridionale (mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)	
	Vinaigrette terroir				
	Tagliatelles carbonara S/PORC			Omelette BIO	
	Salade de pois et légumes poteries de pois et légumes, carottes, courgettes, temouli d'hopelure, ton de coco, tomate, tapenade				
	Tagliatelles			Haricots verts	
	Fraidou			Yaourt BIO à la vanille	
	Compote de pomme BIO			Cake aux pépites de chocolat	



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 07 au 11 septembre 2026

VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de pomme de terre
à l'échalote BIO



Tomate vinaigrette

Nuggets de volaille et ketchup(squeeze)



~~Salade de légumes~~



Haricots rouges BIO chili et riz BIO



Mélange de légumes (brocolis, carottes
jaunes et oranges) et haricots plats

Fromage frais aux fruits

Petit moulé

Fruit ECORESPONSABLE



Compote pomme banane BIO



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Roulade de volaille et cornichons

Rillettes de thon

Rôti de bœuf froid LR
et mayonnaise (squeeze)



~~Pain au crumble de pain d'épice~~

Courgettes BIO à l'ail



Yaourt nature BIO et sucre



Beignet à la pomme



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Filet de lieu noir sauce orientale
(tomate, épice paëlla, cannelle, tomates, raisins pruneaux et
abricots secs, ail, oignon)

Semoule

Meule de Savoie



Fruit BIO



Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 14 au 18 Septembre 2026

VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Pastèque BIO 

Salade de lentilles 

Calamars à la romaine et ketchup (squeezez)

Sauté de bœuf BIO
sauce hongroise
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate) 

~~Cubes de saumon sauce hongroise
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)~~

Epinards béchamel BIO 

Petits pois

Edam

Fromage frais nature et sucre

Liégeois au chocolat

Fruit Ecoresponsable 

Carottes râpées 

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Penne à la bolognaise
(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate) 

Salade verte BIO et maïs 

Vinaigrette au basilic

Boulettes d'agneau au basilic

~~Croquette à la tomate~~

Ratatouille

Fromage fondu Président

Yaourt aromatisé

Compote de pomme BIO maison 

Eclair vanille



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2 Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



ECORESponsable



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de boulgour à la catalane
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Rillettes de porc

Rillettes de sardine



Escalope de poulet LR
sauce curry



Steak de colin et citron

~~Quenelles de brochet sauce Nantua
(oignon, tomate, crème, morue, ail, vinaigre)~~



~~Soupe de mer
sauce ciboulette~~

Carottes Vichy BIO 

Chou fleur sauce mornay (béchamel au fromage)



Yaourt nature BIO et sucre



Saint Nectaire



Fruit Ecoresponsable

Crêpe sucrée



Rôti de bœuf BIO et jus

Galette indienne et mayonnaise



Gratin dauphinois

Spirales BIO

Fromage frais aux fruits

Fraidou



Fruit BIO

Coupelle purée pomme BIO 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

 Taboulé	Concombres cubes Vinaigrette au caramel		Carottes râpées vinaigrette	 Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette terroir 
 Sauté de dinde BBC à la sauge	 Steak de colin sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)		Tomates farcies	Quenelles natures BIO tomate BIO
Omelette			 Filet de hoki sauce rouge oignon, tomate, ail, herbes de Provence sauce de citron, carottes	
Carottes	 Boulgour BIO		Riz pilaf	Piperade
 Yaourt BIO à la vanille	Brie		Petit moulé	Fromage frais nature et sucre
 Fruit BIO	Compote pomme vanille		Gélifié à la vanille	 Clafoutis à la mûre 



Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



Viande d'Origine Française
Production locale



Menu

Du 05 au 09 Octobre 2026

VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade de pois chiches BIO à l'indienne
(tomates, échalote, curcuma, jus de citron)

Concombres vinaigrette



Chou fleur sauce ciboulette
au vinaigre de cidre



Duo carotte et chou blanc sauce aïoli

Escalope de poulet à la crème

Rôti de bœuf BIO
et jus

Pavé de merlu sauce citron



~~Steak de saumon crème~~

Pizza au fromage

~~Steak végétarien~~

Epinards béchamel BIO

Coquillettes BIO

Petits pois

Fromage frais aux fruits BIO

Fromage fondu Président

Meule de Savoie

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit Ecoresponsable

Compote pomme abricot

Fruit 1BIO

Moelleux au chocolat frais



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Betteraves

Iceberg et noix

Rosette et cornichons

 Chou blanc BIO, framboise,
dés d'abricots, amandes,
vinaigrette pomme

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Vinaigrette basilic


Civet de porc
(gingembre, miel, amandes, sauge,
clou de girofle, vinaigre)

Omelette BIO

Brouet de chapon

Steak de colin sauce ciboulette

~~Consommé au fromage~~

~~Crème de ble fromage spinard~~

Lentilles à la paysanne (carottes, champignons,
échalotes, herbes de Provence)

Purée de pommes de terre BIO

Panais, carotte et navets

Chou fleur sauce mornay (au fromage)

Saint Nectaire

*Fromage blanc,
miel et flocons d'avoine*

Tomme

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Gélifié au chocolat

Fruit BIO

Fruit Ecoresponsable

 *Taillis de fruits secs*
(pudding au pain et aux fruits secs)



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Viande d'origine Française

Production locale