

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

**POUR LE PLAISIR
DES ENFANTS**

Pizza légumes du soleil

Salade iceberg et croûtons
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Carottes râpées BIO
Vinaigrette aux agrumes

Pastèque

Œufs brouillés

Colin mariné thym citron

Steak haché de bœuf
et ketchup

Hoki pané et citron

Haricots verts BIO

Riz créole IGP

Pommes rissolées

Petits pois BIO

Edam BIO

Petit moulé nature

Meule de Savoie

Yaourt BIO à la vanille

Fruit de saison **ECORESPONSABLE**

Purée de pomme BIO et vanille

Banane (RUP)
sauce chocolat

Cake à la vanille

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

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

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

Menu

Du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pomme de terre parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Tomate BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>		<p>Melon jaune</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p> <p> Rillettes de maquereaux (citron, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)</p>
<p> Escalope de poulet LR sauce yassa (moutarde, oignon, olive, citron)</p>	<p> Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>		<p> Rôti de bœuf froid LR et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>	<p> Filet de lieu noir frais sauce aurore (crème, tomate, oignons)</p>
<p>Carottes Vichy</p>			<p>Haricots beurre</p>	<p> Coquillettes BIO</p>
<p> Saint Nectaire AOC</p>	<p>Fraidou</p>		<p> Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>
<p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Compote pomme banane BIO</p>		<p>Beignet au chocolat</p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

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

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Menu

Du 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **Vege**

<p>Salade iceberg, rondelles de radis et maïs</p> <p>Vinaigrette au basilic</p>	<p> </p> <p>Salade de tortis à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</p>		<p> </p> <p>Carottes râpées, vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p></p> <p>Pastèque</p>
<p>Carbonade flamande (Sauté de bœuf) LR (cassonade, pain d'épices, carottes)</p>	<p>Nuggets de volaille</p>		<p> </p> <p>Semoule à l'africaine (égrené, épinard, haricot rouge, tomate, cumin, paprika, muscade)</p>	<p></p> <p>Pavé de merlu sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>Epinards hachés béchamel </p>			<p>Courgettes et riz IGP </p>
<p></p> <p>Gouda</p>	<p> </p> <p>Cantal</p>		<p></p> <p>Fromage fondu Président</p>	<p></p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Crème dessert chocolat</p>	<p></p> <p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>		<p> </p> <p>Compote de pomme</p>	<p></p> <p>Quatre-quart</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

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

Pêche responsable
 Production locale
 Eco Verger

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Menu

Du 22 au 26 Septembre 2025

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

LE JOUR DU

 Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette nature	 Taboulé au boulgour BIO		 Céleri rémoulade	Rillettes de porc s/v et s/porc: Rillettes de thon
Burger de veau sauce forestière (oignon ail champignon crème herbes provence)	 Sauté de porc HVE sauce dijonnaise (moutarde) * Sauté de dinde LR sauce dijonnaise		 Rôti de bœuf LR et jus	 Penne BIO semi-complète sauce fromagère poisson maquereau moutarde DURABLE (haricot blanc, herbes de provence, tomate)
Petits pois	 Carottes Vichy BIO fraîches		Purée de pommes de terre	
 Fromage frais aux fruits BIO	 Saint Nectaire		 Yaourt nature BIO et sucre	Emmental
 Fruit de saison ECORESPONSABLE	 Fruit de saison BIO		Tarte normande	 Fruit de saison BIO

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

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

Pêche responsable
 Production locale
 Eco Verger

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Cœur de scarole et oignons frits	Endives vinaigrette		Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Carottes râpées BIO
Vinaigrette nature	Vinaigrette au caramel			Vinaigrette nature
Limande meunière et citron	Boulgour, lentilles et maïs BIO (julienne de légume, tomate, maïs, lentille, thym, persil)		Sauté de bœuf LR sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Colin poêlé
Riz , carottes et navets			Courgettes à l'ail	Potiron, béchamel au cheddar
Tomme BIO	Fraidou		Beaufort	Petit suisse BIO nature et sucre
Liégeois au chocolat	Compote pomme vanille HVE		Fruit de saison ECORESPONSABLE	Cake au citron

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

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

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

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

LE JOUR DU

Salade de lentilles	Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette échalote		Betteraves BIO vinaigrette Vinaigrette ciboulette	Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette miel
Boulettes d'agneau sauce lyonnaise (oignon, ail, vinaigre de vin)	Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)		Rôti de porc LR au jus * Rôti de dinde LR au jus	Calamars à la romaine et sauce aïoli
Petits pois			Coquillettes BIO	Légumes aïoli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	Fromage frais aux fruits BIO
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Purée pomme pêche		Banane RUP	Crêpe moelleuse sucrée

- | | | | |
|---|--|---|---|
| Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques | Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée | Pêche responsable
Production locale
Eco Verger | Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable |
|---|--|---|---|



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU **vege**

 Salade de mâche Vinaigrette au piment d'Espelette 	 Macédoine mayonnaise Vinaigrette miel colombo 	 Chou blanc sauce enrobante à l'échalote 	 Potage Saint Germain (aux pois cassés)
 Saucisse fumée HVE * Saucisse de volaille 	 Omelette BIO sauce tomate 	 Rôti de veau LR crème champignons 	 Pizza volaille champignons
 Lentilles à la paysanne 	 Riz IGP aux champignons 	 Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut) 	 Salade iceberg
 Saint Nectaire 	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	 Fromage frais nature et sucre 	 Petit moulé nature
 Flan nappé au caramel 	 Fruit de saison ECORESPONSABLE 	 Cake à la purée de coing 	 Compote pomme vanille HVE

- Produit BIO**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Pêche responsable**
- Spécialité du chef**
- Label Rouge**
- Indication Géographique Protégée**
- Production locale**
- Nouvelle recette**
- Eco Verger**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Plat durable**
- Issu des régions ultra-périphériques**

Menu

Du 03 au 07 Novembre 2025

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

LE JOUR DU

<p>Salade de pommes de terre à l'échalote BIO </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote </p>
<p>Sticks (batônnets) végétariens</p>	<p>Cubes de colin sauce citron</p>		<p>Rôti de dinde LR sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)</p>	<p>Hoki pané et citron</p>
<p>Haricots beurre sauce tomate</p>	<p>Coquillettes aux petits légumes (carotte, navet, petit pois haricot vert)</p>		<p>Semoule BIO aux amandes </p>	<p>Epinards béchamel au chèvre</p>
<p>Beaufort </p>	<p>Bûchette mi-chèvre</p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>
<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>	<p>Gélatifié au chocolat</p>		<p>Banane RUP </p>	<p>Tarte abricotine fraîche</p>

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

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

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Menu

Du 10 au 14 Novembre 2025

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

FERIE

LE JOUR DU

Mâche et maïs Vinaigrette nature			Endives aux croûtons Vinaigrette nature	Pâté de foie et cornichons s/v et s/porc: Rillettes de sardines
Sauté de porc HVE sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)			Rôti de bœuf LR et jus	Lasagnes au saumon
Brocolis			Pommes rissolées	
Yaourt aromatisé BIO à la vanille			Fromage fondu Président	Saint Nectaire
Gâteau marbré			Compote de pomme et vanille	Fruit de saison BIO

- Produit BIO*
- Appellation d'Origine Protégée*
- Pêche responsable*
- Spécialité du chef*
- Label Rouge*
- Indication Géographique Protégée*
- Production locale*
- Nouvelle recette*
- Issu des régions ultra-périphériques*
- Appellation d'Origine Contrôlée*
- Eco Verger*
- Plat durable*

Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		L'AUVERGNE	
 Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Salade de quinoa façon taboulé	 Chou rouge sauce enrobante à l'échalote		 LA FRANCE À LA CARTE Cœur de frisée, noix et œuf vinaigrette nature 	 Carottes râpées BIO, Vinaigrette agrumes 
 Sauté de bœuf LR sauce ratatouille	 Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO  		 Sausisse fumée HVE * Sausisse de volaille 	 Filet de lieu noir frais sauce rougail (tomates, oignons, citron, curcuma)
Haricots verts			Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux) 	Semoule safranée
Fromage frais aux fruits BIO 	Fraidou		Bleu d'Auvergne (à découper en dés et à ajouter dans l'entrée) 	Emmental
Fruit de saison ECORESPONSABLE 	Compote pomme banane BIO 		 Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles  	Flan nappé au caramel

-  *Produit BIO*
-  *Label Rouge*
-  *Issu des régions ultra-périphériques*

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

-  *Pêche responsable*
-  *Production locale*
-  *Eco Verger*

-  *Spécialité du chef*
-  *Nouvelle recette*
-  *Plat durable*

Menu

Du 24 au 28 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles BIO	Salade verte BIO Vinaigrette miel colombo	LE JOUR DU	Céleri BIO sauce cocktail	Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet)
Nuggets de poulet	Parmentier de poisson thym citron DURABLE		Rôti de bœuf LR sauce basquaise	Moules sauce crème
Epinards béchamel curcuma curry			Carottes Vichy fraîches	Spirales BIO
Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert
Fruit de saison	Compote pomme pêche		Cake au noix	Fruit de saison ECORESPONSABLE

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

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

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable