

Semaine 39

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026

Betteraves vinaigrette	Batavia, emmental et croûtons	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de pâtes , tomates, mozzarella, basilic	Concombres à la ciboulette 
Courgettes farcies 	Rôti de veau au jus 	Jambon grill 	Filet de poisson frais 	Chili sin carne
Semoule pilaf	Tomates provençales 	Frites 	Haricots verts 	Riz créole
Fromage		Fromage		Petit suisse nature sucré
Fruit de saison	Pâtisserie maison	Ananas au sirop	Fromage blanc à la confiture	Corbeille de fruits



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 40

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
Taboulé	 Tomates basilic 	Salade de lentilles au cervelas	Endives aux pommes  vinaigrette au miel	Pizza au fromage
Araignée de porc marinée 	Omelette au fromage	Aiguillette de poulet au jus 	Emincés de bœuf aux oignons et soja 	Poisson meunière 
Purée de courgettes 	Pommes sautées 	Petit pois au jus	Riz créole	Brocolis braisés
Fromage		Fromage		
Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Compote de fruit



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 41

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026



Salade de riz aux
crudités

Nuggets de
fromage

Potimarron
rôti 

Fromage blanc
aromatisé

Concombres
vinaigrette 

Blanquette
de veau 

Pâtes

Petit suisse nature
sucré

Fruit de saison

Salade verte
composée

Steak hachée de
bœuf 

Gnocchi

Petit pot de crème
vanille

Salade de blé
charcutière

Cuisse de
poulet rôti 

Gratin de chou
fleur

Fruit de saison

Céleri rave
sauce 
fromage blanc

Brandade de
poisson 


Salade
verte 

Entremet
caramel



Certification environnemental niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 42

Semaine des saveurs : autour de l'automne

Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Mercredi 14/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
				
Soupe de lentilles corail au lait de coco	Batavia aux noix 	Crêpe au fromage	Duo de carottes et chou rouges 	Salade de boulgour, mâche, betterave, pommes.
Risotto aux champignons des bois et parmesan 	Dos de colin à l'orange 	Rôti de porc au jus 	Sauté de poulet au pain d'épices 	Tartiflette au potimarron 
	Ecrasé de butternut 	Poêlée de panais rôti au miel 	Semoule	Salade verte 
Fruit de saison	Gâteau maison à la cannelle et poire	Petit pot de crème spéculoos	Fromage blanc à la crème de marron	Fruit de saison



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements