



Semaine du 31/08/2026 au 04/09/2026

mardi 1 septembre

Betteraves bio vinaigrette

Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)

Salade verte

Fromage : Camembert bio

Fruit de saison

jeudi 3 septembre

Radis rémoulade

Poisson du jour sauce maltaise

Pâtes : Coquillettes semi-complètes Bio

Fromage blanc à la fraise de la ferme de Mézérac

vendredi 4 septembre

Oeufs durs bio vinaigrette

Tajine de légumes bio aux fruits secs et semoule

Fromage : Gruyère français IGP

Tranche de melon (dessert)

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

lundi 7 septembre

Tomates en vinaigrette
Brandade de poisson "maison"
Salade verte
Fruit de saison

mardi 8 septembre

Salade de lentilles à la normande
Escalope de volaille à l'ail et fines herbes
Galette de légumes
Tranche de pastèque (dessert)

jeudi 10 septembre

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette
Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
Ratatouille bio "maison"
Crème dessert chocolat de la ferme de Gineau

vendredi 11 septembre

Carottes râpées bio et émincé de chou blanc bio en vinaigrette
Omelette à la sauce tomate
Pommes de terre rissolées
Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)
Purée de pomme/ abricot bio

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

lundi 14 septembre

Taboulé de quinoa (tomate, concombre, maïs)
Sauté de porc (label rouge et Bleu blanc cœur) aux olives
Gratinées de légumes
Yaourt à la cerise de la ferme de Mézérac

mardi 15 septembre

Salade d'haricots verts bio, tomate, maïs, œuf
Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
Epinards à la béchamel
Fruit de saison

jeudi 17 septembre

Salade de melon, concombre et fêta
Navarin aux petits légumes
Lentilles cuisinées
Compote de poires bio

vendredi 18 septembre

Salade de pommes de terre au curry,
concombre et mimolette
Rôti de dinde (bleu blanc cœur) à la provençale
Julienne de légumes
Tarte aux pommes bio

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

lundi 21 septembre

Salade automnale (laitue, mimolette, pomme, croûtons)

Poisson du jour sauce aurore

Riz thaï bio

Poire au coulis de chocolat

mardi 22 septembre

Toast de fromage frais, concombre et radis

Chipolatas (bleu blanc cœur et label rouge)

Courgettes bio

Fruit de saison

jeudi 24 septembre

Salade avocat, tomates, pomme, surimi

Emincé de veau au paprika

Patates douces rôties

Petits suisse aux fruits

vendredi 25 septembre

Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Tarte salée aux légumes de saison et salade verte

Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe

Fruit de saison

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

lundi 28 septembre

Macédoine de légumes bio mayonnaise

Omelette bio

Chou fleur bio en béchamel

Ananas frais à la chantilly

mardi 29 septembre

Carottes râpées bio en vinaigrette

Bouchée panée de blé, épinards et emmental sauce tomate

Pâtes : Macaronis

Yaourt au citron de la ferme de Mézérac

jeudi 1 octobre

Pesée antigaspillage alimentaire

Asperges, tomates et maïs bio en vinaigrette

Moqueca brésilienne

Semoule complète bio

Fromage : Saint Paulin à la coupe

Fruit de saison

vendredi 2 octobre

Radis rondelles au beurre

Sauté de dinde sauce forestière

Purée de panais, carottes, pommes de terre

Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

lundi 5 octobre

Salade alsacienne (salade, œuf, tomate, emmental, cervelas)

Boeuf à la moutarde

Pommes de terre vapeur

Purée de pommes/ bananes bio

mardi 6 octobre

Salade de lentilles bio, fêta , olives et poivron rouge

Filet de lieu au beurre citronné

Brocolis bio

Fruit de saison

jeudi 8 octobre

Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates)

Cuisse de poulet (label rouge et BBC) sauce chasseur

Poêlée maraîchère bio (carottes, panais, navets)

Fromage : Chèvre

Fruit de saison

vendredi 9 octobre

Concombres sauce yaourt

Curry végétarien de chou-fleur et pois chiches

Boulgour bio

Fromage blanc nature de Mézérac et confiture d'abricot

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

Semaine du goût : LE FROMAGE

lundi 12 octobre

Salade fromagère

(salade, croûtons, dinde, **chèvre et fourme d'Ambert**)

Escalope de poulet bio sauce basilic

Haricots verts bio

Tarte pommes cassis

mardi 13 octobre

Céleri rave aux pommes vinaigrette

Omelette bio

Purée de patate douce et pommes de terre

Fromage à définir

Purée de pomme/ abricot bio

jeudi 15 octobre

Carottes râpées bio à l'ananas

Gratin de pommes de terre bio à l'**emmental bio et au comté**

Salade verte

Crème dessert au chocolat de Gineau

Vendredi 16 octobre

Menu non défini

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****