



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

mardi 1 septembre

Betteraves bio et fête

Lasagnes à la bolognaise (Viande de boeuf origine France)

Salade verte

Fruit de saison

-pain bio + pâte à tartiner + compote



jeudi 3 septembre

Radis rémoulade

Poisson du jour

Pâtes : Coquillettes semi-complètes Bio

Fromage blanc à la fraise de la ferme de Mézérac

-lait bio / céréales fourrées au chocolat / fruit-



vendredi 4 septembre



Œufs durs bio vinaigrette

Tajine de légumes bio aux fruits secs et semoule

Fromage : Gruyère français IGP

Tranche de melon (dessert)

-Yaourt à boire / pain bio + confiture-



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
Poisson du jour (froid) sauce verte
Quinoa gourmand bio
Fruit de saison
-pain bio / six de savoie / compote-



mardi 8 septembre

Salade de lentilles bio à la normande
Emincé de poulet à l'ail et aux herbes de Provence
Brocolis bio
Tranche de pastèque (dessert)
-Yaourt à boire / madeleine bio aux pépites de chocolat



jeudi 10 septembre

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette
Rôti de bœuf bio
Ratatouille "maison"
Crème dessert chocolat de la ferme de Gineau
-pain bio + miel / fruit-



vendredi 11 septembre



Carottes râpées bio et émincé de chou blanc bio en vinaigrette
.Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette
Œufs durs sauce aurore
Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)
Purée de pomme/ abricot bio
-lait bio / brioche + confiture-



Sous réserve de modifications

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



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

lundi 14 septembre



Salade d'haricots verts bio, tomate, maïs, œuf

Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella

Macédoine de légumes bio en vinaigrette

Fruit de saison

-pain bio + confiture / compote-



mardi 15 septembre

Taboulé de quinoa, tomate, concombre, maïs

Jambon blanc (label rouge)

Flan de courgettes bio

Yaourt à la cerise de la ferme de Mézérac

-lait bio / céréales chocolat / fruit-



jeudi 17 septembre

Salade de melon, concombre et fêta

Pilons de poulet bio et ketchup maison

Lentilles cuisinées bio

Compote de poires bio

-Crème dessert / crêpe -



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

-lait bio / pain bio + chocolat-



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

-pain bio + samos / fruit-

mardi 22 septembre

Toast de fromage frais, concombre et radis

Chipolatas (bleu blanc cœur et label rouge)

Courgettes bio

Fruit de saison

-Yaourt à boire / sablé bio aux 7 céréales-

jeudi 24 septembre

Salade avocat, tomates, pomme, surimi

Emincé de veau au paprika

Patates douces rôties

Petits suisses aux fruits

-pain bio + confiture / fruit-

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

-crème dessert / pain bio + pâte à tartiner

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

Ananas frais à la chantilly

-lait bio / baguette viennoise + confiture-

mardi 29 septembre



Carottes râpées bio en vinaigrette

Bouchée panée de blé , épinards et emmental et sauce tomate

Pâtes : Macaronis semi-complète bio

Yaourt au citron de la ferme de Mézérac

-pain bio / vache qui rit / fruit-

jeudi 1 octobre

Pesée antigaspillage alimentaire

Asperges, tomates et maïs bio en vinaigrette

Moqueca brésilienne

Semoule complète bio

Fromage : St Paulin français à la coupe

Fruit de saison

-Yaourt à boire à la fraise / madeleine bio / fruit bio-

vendredi 2 octobre

Radis rondelles au beurre

Sauté de dinde (BBC) sauce forestière

Purée de panais, carottes, pommes de terre

Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

-lait bio / Moelleux chocolat / fruit-

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

-Crème dessert / crêpe -



mardi 6 octobre

Salade de lentilles bio, fêta , olives et poivron rouge

Filet de lieu au beurre citronné

Brocolis bio

Fruit de saison

-Yaourt à boire / pain bio + confiture-



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

-pain bio + pâte à tartiner + compote



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

-pain bio / six de savoie / fruit-



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 dans tous ses états

lundi 12 octobre

Salade fromagère (salade, croûtons, dinde, **chèvre et Fourme d'Ambert**)

Escalope de poulet bio sauce basilic

Haricots verts bio

Tarte normande pommes cassis

-pain bio / **vache qui rit** / fruit-

mardi 13 octobre

Céleri rave aux pommes vinaigrette

Omelette bio

Purée de patate douce et pommes de terre

Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)

Purée de pomme/ abricot bio

-lait bio / céréales chocolat / fruit-

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

-Lait bio / baguette bio + pâte à tartiner-

vendredi 16 octobre

Menu non défini

Sous réserve de modifications

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

