



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes râpées (carottes, vinaigrette au Colza)   	Salade de riz, maïs, œufs 	Salade de tomates et vinaigrette de colza 	Salade vosgienne (haricots verts, tomates, cervelas, maïs et vinaigrette colza)  	Cèleri rémoulade (céleri rave, mayonnaise moutarde) 
<b>PLAT</b> 	Bœuf bourguignon  	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Cordon bleu 	Poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Pâtes 	Gratin de légumes  	Pommes de terre sautées  	Duo de pommes de terre et ratatouille  	Carottes vichy   
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage Blanc	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Crème dessert	Fruit 	à la compote	Fruit 	Eclair chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Taboulé (semoule, poivrons, tomates, raisins, jus de citron, concombre, vinaigrette) 	Concombre vinaigrette (concombre, vinaigrette, ail) 	Macédoine rémoulade (macédoine, mayonnaise, moutarde)  	Tomates aux œufs (tomates, œufs, vinaigrette) 	Pizza (pâte à pizza, coulis de tomates, tomates, emmental, mozzarella) 
<b>PLAT</b> 	Poisson pané	Escalope de volaille normande 	Gratin de poisson  (plat protidique+légumes)	Couscous végétarien  	Boulettes flamandes  
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Gratin de courgettes  	Blé à la tomate 		Semoule	Haricots verts  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage blanc
<b>DESSERT</b> 	Fruit 	Crêpe au sucre  	Fruit 	Beignet aux pommes	et dés de pêche 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

 Plat fait maison
  Plat végétarien
  Produit local
  Produit issu de l'agriculture Biologique
  Paysan Breton

 Porc français
  Volaille française
  Bœuf français
  Fruits et légumes de France
  Blanc Cœur



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à thème ETATS-UNIS	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	duo de carottes, radis, vinaigrette  	Oeufs sauce cocktail (œuf dur, mayonnaise, ketchup)	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw (carottes choux verts, mayonnaise) 	Salade de tomates soja, vinaigrette 
<b>PLAT</b> 	Pâtes complètes sauce tomate  (plat protidique+légumes)	Filet de poisson du marché	Sauté de porc à la moutarde 	Hamburger 	Poulet rôti 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre  	Riz pilaf 	Frites 	Ratatouille 
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Yaourt nature 	Fromage		Fromage
<b>DESSERT</b> 	Poire au chocolat	Fruit 	Compote de fruit 	Brownies 	Riz au lait 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade strasbourgeoise (PDT, tomates, francfort, vinaigrette, cornichons) 	Carottes râpées vinaigrette 	Saucisson à l'ail, beurre et cornichons 	Concombre à la crème et vinaigrette 	Salade de chou blanc et cervelas, mayonnaise et comté 
<b>PLAT</b> 	Sauté de dinde chasseur 	Lentilles à la tomate 	Steack haché 	Tariflette (plat protidique+légumes) 	Poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Carottes persillées 	Purée 	Hancots beurre et tomate provençale 	Salade verte	Poêlée bretonne 
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
<b>DESSERT</b> 	Fruit 	Purée de fruit	Flan pâtissier 	Fruit 	Tarte aux pommes 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025



Semaine 40

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 <b>VENDREDI</b>
<b>ENTRÉE</b> 	Céleri rave mayonnaise 	Œufs sauce cocktail 	Tomates féta vinaigrette 	Salade pommes de terre au thon, tomates, vinaigrette  	Carottes râpées maïs, vinaigrette  
<b>PLAT</b> 	Poisson du marché 	Boulette de bœuf à la tomate 	Jambon grillé sauce champignon 	Escalope à la crème 	Quiche au comté et pommes de terre (plat protidique+légumes)  
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Riz créole 	Petits pois  	Pâtes 	Gratin de chou fleur   	Salade verte  
<b>FROMAGE</b> 	Petit suisse 	Fromage 		Fromage 	Panna cotta 
<b>DESSERT</b> 	Purée de fruit 	Fruit  	Yaourt aux fruits 	Fruit 	aux fruits rouges 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



BLANC COEUR



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade chou vert et radis noir mayonnaise, jus de citron  	Pâtes surimi tomates mayonnaise	Rillettes et cornichons 	Carottes râpées au citron vinaigrette 	Crème de légumes  
<b>PLAT</b> 	Saucisse 	Brandade de poisson (plat protidique+légumes) 	Poulet rôti au citron 	Pizza végétarienne	Lasagne (plat protidique+légumes)  
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Coco à la tomate 	Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre   	Salade verte à la graine de moutarde 	Salade verte en agrément  
<b>FROMAGE</b> 		Fromage	Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Fromage blanc	Beignet aux pommes	Fruit 	Compote  	Gateau aux yaourt 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025



Semaine 42

SEMAINE DU GOÛT theme couleur

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	 MARDI VERT	MERCREDI	JEUDI JAUNE et ORANGE	VENDREDI ROUGE
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes maïs vinaigrette  	Haricots verts, thon, vinaigrette 	Salade celeri, vinaigrette, comté, cervelas 	Crème de légumes (carottes, courges, oignons crème)  	Betteraves rouges vinaigrette 
<b>PLAT</b> 	Paupiette de veau sauce moutarde	Gratin d'épinard 	Jambon sauce champignons 	Nugget's 	Filet de poisson sauce tomate
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Potée de légumes  	Lentilles vertes 	Pommes de terre sautées  	Pâtes semi-complètes au curcuma 	Ratatouille à la tomate  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage 		Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Flan nappé caramel	Kiwi 	Yaourt aux fruits	Banane 	Fromage au coulis de fruits rouges 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 <b>VENDREDI</b>
<b>ENTRÉE</b> 	Pommes de terre saucisse cornichons vinaigrette  	Carottes soja fromage blanc citron  	Macédoine œufs dur mayonnaise  	Salade verte, mozzarella, croutons, vinaigrette 	Friand au fromage
<b>PLAT</b> 	Poisson pané	Emincé de porc 	Filet de poisson du marché	Paella végétarienne (plat protidique+légumes) 	Bœuf strogonof  
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Ratatouille 	Purée 	Courgettes à l'ail  		Printanière de légumes 
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage		Petits suisse
<b>DESSERT</b> 	Fruit 	Liegeois chocolat	Fruit 	Flan pâtissier 	Purée de fruit 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025



Semaine 44

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade radis noir. carottes vinaigrette  	Rillettes et cornichons 	Chou rouge vinaigrette 	Macédoine mayonnaise  	Céleri carottes mayonnaise  
<b>PLAT</b> 	Pennes semi complètes et sauce tomates  (plat protidique+légumes)	Filet de poisson beurre blanc 	Sauté de dinde chasseur	Steack haché	Palette sauce cornichons 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Salade verte 	Gratin de chou-fleur 	Riz pilaf  	Frites 	Haricots verts  
<b>FROMAGE</b> 			Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Flan nappé caramel	Fruit 	Compote 	Fruit 	Eclair chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

