



Du lundi 31 aout au vendredi 04 septembre 2026



Semaine 36

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées (carottes, vinaigrette au Colza)   	Salade de riz, maïs, œufs 	Salade de tomates et vinaigrette de colza 	Salade vosgienne (haricots verts, tomates, cervelas et vinaigrette)  	Cèleri rave, mayonnaise, moutarde 
PLAT 	Boeuf bourguignon  	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Cordon bleu 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pâtes 	Gratin de légumes  	Rostis de légumes  	Duo PDT et ratatouille  	Carottes vichy   
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	
DESSERT 	Crème dessert	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



Boeuf français



Fruits et légumes de France



Du lundi 07 au vendredi 11 Septembre 2026



Semaine 37

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Taboulé (semoule, poivrons, tomates, raisins jus de citron, )	Concombre vinaigrette (concombre, vinaigrette, ail) 	Macédoine rémoulade (macédoine, mayonnaise, moutarde) 	Tomates aux œufs (tomates, œufs, vinaigrette) 	Pizza
PLAT 	Poisson pané	Escalope de volaille normande 	Gratin de poisson  (plat protidique+légumes)	Couscous végétarien  	Carbonade flamande  
ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de courgettes  	Blé à la tomate 		Semoule	Haricots verts  
FROMAGE 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage frais
DESSERT 	Fruit 	Crêpe au sucre  	Far breton	Beignet aux pommes	Cocktail de fruits

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 Repas à thème ETATS-UNIS	 VENDREDI
ENTRÉE 	Radis beurre 	Œufs sauce cocktail (œuf dur, mayonnaise, ketchup)	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw (carottes choux verts, mayonnaise) 	Salade de tomates soja. vinaigrette 
PLAT 	Pâtes complètes sauce tomate  (plat protidique+légumes)	Filet de poisson du marché	Sauté de porc à la moutarde 	Hamburger 	Poulet rôti 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre  	Riz pilaf 	Frites 	Poêlée de légumes 
FROMAGE 	Fromage	Yaourt nature 	Fromage		Fromage
DESSERT 	Compote 	Fruit 	Purée 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





Du lundi 21 Septembre au vendredi 25 Septembre 2026



Semaine 39

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	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  
PLAT 	Sauté de dinde chasseur 	Lentilles à la tomate  	Steack haché 	Tariflette (plat protidique+légumes)   	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Carottes persillées  	Purée 	Haricots beurre  	Salade verte	Poêlée bretonne  
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT 	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 28 Septembre au vendredi 02 Octobre 2026



Semaine 40

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE 	Céleri rave mayonnaise 	Œufs sauce cocktail	Tomates fêta vinaigrette 	Salade pommes de terre au thon, tomates, vinaigrette  	Carottes râpées maïs, vinaigrette  
PLAT 	Poisson du marché	Boulette de bœuf à la tomate 	Palette de porc sauce champignon 	Escalope à la crème 	Quiche au comté courgette et tomates   (plat protidique+légumes)
ACCOMPAGNEMENT 	Riz créole 	Petits pois  	Pâtes 	Gratin de chou fleur   	Salade verte  
FROMAGE 	Petit suisse	Fromage		Fromage	Panna cotta
DESSERT 	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





Du lundi 05 Octobre au vendredi 09 Octobre 2026



Semaine 41

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade chou vert et radis noir mayonnaise, comté  	Pâtes surimi tomates mayonnaise	Rillettes et cornichons 	Carottes râpées au citron vinaigrette 	Crème de légumes  
PLAT 	Saucisse 	Brandade de poisson (plat protidique+légumes) 	Poulet à la crème 	Lasagne végétarienne	Paupiette de veau 
ACCOMPAGNEMENT 	Coco à la tomate 	Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre   	Salade verte à la graine de moutarde 	Poêlée bretonne 
FROMAGE 		Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Fromage blanc	Beignet	Gauffre confiture 	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 12 Octobre au vendredi 16 Octobre 2026



Semaine 42

SEMAINE DU GOÛT Thème : Recettes de nos Grands-Mères

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes mais vinaigrette 	Haricots verts, thon, vinaigrette 	Salade celeri, vinaigrette, comté, cervelas 	Soupe à l'oignons de Mamie 	Betteraves rouges vinaigrette
PLAT 	Pot au Feu 	Gratin d'épinard 	Jambon sauce Tomates 	Poulet à l'ancienne 	Filet de poisson beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT 	Potée de légumes 	Risotto aux champignons de Mamie 	Gratin dauphinois 	Pâtes 	Ratatouille
FROMAGE 	Fromage	Fromage 		Fromage	
DESSERT 	Flan nappé caramel	Kiwi 	Yaourt aux fruits	Banane 	Teurgoule de mamie

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
ENTRÉE 	Pommes de terre saucisse cornichons vinaigrette  	Carottes soja fromage blanc citron 	Macédoine œufs dur mayonnaise  	Salade verte, mozzarella, croutons, vinaigrette 	Friand au fromage
PLAT 	Poisson pané	Emincé de porc 	Filet de poisson du marché	Paella végétarienne (plat protidique+légumes) 	Bœuf stroganof  
ACCOMPAGNEMENT 	Ratatouille 	Purée 	Courgettes à l'ail  		Printanière de légumes 
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage		Petits suisse
DESSERT 	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



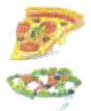


Du lundi 26 au vendredi 30 Octobre 2026



Semaine 44

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade radis noir, carottes vinaigrette  	Rillettes et cornichons 	Chou rouge vinaigrette 	Macédoine mayonnaise  	Céleri, carottes, mayonnaise  
PLAT 	Pennes semi complètes et sauce tomates  (plat protidique+légumes)	Filet de poisson beurre blanc 	Sauté de dinde chasseur	Steack haché	Palette sauce cornichons 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte 	Gratin de chou-fleur 	Riz pilaf  	Frites 	Haricots verts  
FROMAGE 			Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT 	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

