

Menu

Du 1 au 5 septembre 2025

LE JOUR DU

LUNDI 01/09	MARDI 02/09	MERCREDI 03/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Tomate basilic et feta	Concombre aneth	Salade de lentilles aux dés de brebis	Salade de Chorizo (doux) *Jambon de dinde	Farfalle des incas (farfalles, maïs, carottes)
Jambon braisé au miel *Escalope de poulet au miel	Pilon de poulet Tex Mex	Sauté de bœuf aux olives	Colin Meunière au citron	Bouchée au pistou sauce herbes
Riz	Pdt Smile	Haricots verts provençale	Gratin Courgette Aubergines Pdt	Chou-fleur braisés
Boud'chou	Cantal	Fondu président	Yaourt aromatisé	Fol Epi
Poire*	Crème à la vanille	Fromage blanc fruit rouge	Nectarine*	Banane*



Production locale



Spécialité du chef



Plat végétarien



Nouvelles recettes

* sous réserve de disponibilité des produits

Toutes nos viandes sont françaises



Menu

Du 8 au 12 septembre 2025



LE JOUR DU 

LUNDI 08/09	MARDI 09/09	MERCREDI 10/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Céleri rémoulade 	Carottes râpées au surimi 	Galantine de volaille et cornichons 	Salade de Blé vinaigrette citron coriandre 	Tomate marinados (huile, ail, persil) 
Cheeseburger végétarien 	Sauté de dinde au champignon 	Hoki sauce aneth 	Sauté de porc au caramel  Emincé de poulet au caramel* 	Sauté de bœuf aux poivrons 
Potatoes (pdt quartier)	Farfalle	Panais persillé 	Brocolis à l'ail 	Semoule sauce tomate 
Edam	Yaourt aromatisé	Fleur des Sources	Fromage blanc	Carré fromager
Flan nappé caramel	Compote de fruit	Pomme	Prune*	 Moelleux chocolat noisette 



Production locale



Spécialité du chef



Plat végétarien



Nouvelles recettes

* sous réserve de disponibilité des produits

Toutes nos viandes sont françaises

Menu

Du 15 au 19 septembre 2025

LE JOUR DU

LUNDI 15/09	MARDI 16/09	MERCREDI 17/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
Roulade de volaille	Melon*	Salade de boulgour italienne (tomates, olives)	Carotte et céleri vinaigrette	Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate)
Emincé de bœuf sauce hongroise (poivron, paprika)	Blanquette haricots blanc potiron	Escalope de porc au cidre Escalope de dinde au cidre*	Sauté de dinde au jus	Colin sauce hollandaise
Ratatouille	Riz	Haricots verts braisés	Blé au beurre	Purée de navets
Petit moulé nature	Emmental	Yaourt nature	Lingot	Carré de l'Est
Poire*	Flan vanille	Pêche*	Petit suisse + sucre	Pomme



Production locale



Spécialité du chef



Plat végétarien



Nouvelles recettes

* sous réserve de disponibilité des produits

Toutes nos viandes sont françaises



Menu

Du 22 au 26 septembre 2025

LE JOUR DU 

LUNDI 22/09	MARDI 23/09	MERCREDI 24/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Concombre vgte menthe 	Salade de pâtes basilic feta 	Endive crème ciboulette	Bâtonnet de carotte et fromage frais 	Salade de boulgour feta 
Sauté de poulet sauce échalote 	Colin d'Alaska sauce agrumes 	Emincé de boeuf sauce barbecue  	Tartiflette végétarienne  	Palette de porc à la diable  Paleron de boeuf sauce moutarde*
Pdt rissolée	Chou-fleur à la crème 	Spaëtzle		Fagot de haricots verts 
Mimolette	Fromage blanc	Ortolan	Gouda	Yaourt nature
Purée pomme poire 	Banane*	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Poire

 Production locale

 Spécialité du chef

 Plat végétarien

 Nouvelles recettes

* sous réserve de disponibilité des produits

Toutes nos viandes sont françaises