

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	07/09/2026	Salade de pâtes Sauté de veau sauce oignons Haricots beurre 🇪🇺 St Nectaire Fruit de saison	Salade de lentille à l'indienne Sauté de bœuf sauce forestière Chou-fleur Camembert indiv Eclair au chocolat	A	B
		Cake aux légumes du chef 🍳 Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			
MARDI MIDI	08/09/2026	Carottes râpées vinaigrette Filet de merlu sauce oseille Purée de pommes de terre St Nectaire Fruit de saison	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef 🍳 Sauté de poulet au romarin Epinards Yaourt nature et sucre Flan vanille nappé caramel	A	B
		Emincé de dinde sauce curry Courgettes Emmental Purée de pomme et poire			
MERCREDI MIDI	09/09/2026	Saucisson sec* et cornichons Sauté de veau sauce barbecue Haricots verts Petits suisses fruités 🇪🇺 Cake au chocolat du chef 🍳	Melon + beurre Bolognaise de bœuf Torsades Bûche du Pilat Ile flottante	A	B
		Ravioli ricotta et épinards Livarot Purée de pomme			
JEUDI MIDI	10/09/2026	Taboulé à la menthe Filet de colin sauce beurre citron Julienne de légumes 🇪🇺 Pont-l'Evêque Fruit de saison	Céleri sauce bulgare Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Fromage blanc nature et sucre Mousse citron	A	B
		Omelette nature Ratatouille Petits suisses natures et sucre Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	11/09/2026	FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VIN (vin rouge et pain spécial) Tomates et dès de brebis Filet de poulet sauce fromage Gratin de pommes de terre Bleu et St Nectaire Fruit de saison - Raisin		A	B
		Côte de porc* sauce provençale Haricots plats Brie Crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	12/09/2026	Rillettes de porc* et cornichons Parmentier de bœuf du chef 🍳 St Paulin Purée de pomme		A	
		Aiguillettes de saumon meunière et citron Légumes à l'orientale Bûche du Pilat Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	13/09/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses fruités 🇪🇺 Moelleux fleur d'oranger du chef 🍳		A	
		Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef 🍳 Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	07/09/2026	Salade de lentille à l'indienne Sauté de bœuf sauce forestière Chou-fleur Camembert indiv Eclair au chocolat
		Cake aux légumes du chef  Fromage blanc nature Purée de pomme
MARDI MIDI	08/09/2026	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef  Sauté de poulet au romarin Epinards Yaourt nature Flan vanille nappé caramel
		Emincé de dinde sauce curry Courgettes Emmental Purée de pomme et poire
MERCREDI MIDI	09/09/2026	Melon + beurre Bolognaise de bœuf Torsades Bûche du Pilat Cake au chocolat du chef 
		Ravioli ricotta et épinards Livarot Purée de pomme Céleri sauce bulgare
JEUDI MIDI	10/09/2026	Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Fromage blanc nature Fruit de saison Omelette nature
		Ratatouille  Petits suisses natures Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	11/09/2026	FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VIN (vin rouge et pain spécial) Tomates et dèes de brebis Filet de poulet sauce fromage Gratin de pommes de terre Bleu et St Nectaire Fruit de saison - Raisin
		Côte de porc* sauce provençale Haricots plats Brie Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	12/09/2026	Rillettes de porc* et cornichons Parmentier de bœuf du chef  St Paulin Purée de pomme
		Aiguillettes de saumon meunière et citron Légumes à l'orientale Bûche du Pilat Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	13/09/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses natures Moelleux fleur d'oranger du chef 
		Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Fromage blanc nature Purée de pomme et banane

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	14/09/2026	Tarte aux fromages du chef  Filet de colin sauce nantua Purée de légumes Mimolette Purée de pomme		Tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignon Carottes Petits suisses natures et sucre Fruit de saison		A	B
		Curry haricots rouges et lait de coco Riz St Nectaire Purée de pomme et pêche 					
MARDI MIDI	15/09/2026	Friand aux fromages Sauté de porc* sauce barbecue Semoule  Tomme grise Fruit de saison		Poireaux vinaigrette Emincé de poulet au jus Julienne de légumes  St Paulin Eclair chocolat		A	B
		Cake olives, tomates et emmental du chef  Fromage blanc nature et sucre Pêche au sirop coupelle					
MERCREDI MIDI	16/09/2026	Salade de pois chiches Lasagnes ricotta et épinards du chef  Yaourt arôme citron et fraise  Fruit de saison		Terrine de campagne* et cornichons Aiguillettes de poulet à la crème Riz Tartare Crème dessert chocolat		A	B
		Pizza royale* Mimolette Purée de pomme et banane					
JEUDI MIDI	17/09/2026	Concombres à la menthe  Filet de colin meunière Chou-fleur  Yaourt nature et sucre Cake nature du chef 		Saucisson à l'ail* et cornichons Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Bleu Fruit de saison		A	B
		Emincé de dinde à la basquaise Pommes de terre Brie Purée de pomme et pruneau					
VENDREDI MIDI	18/09/2026	Poireaux vinaigrette Filet de merlu sauce armoricaine Semoule Petits suisses natures et sucre Eclair vanille		Salade niçoise Lasagnes bolognaise du chef  Edam Fruit de saison		A	B
		Filet de poulet sauce orientale Brocolis Yaourt nature et sucre Mousse chocolat					
SAMEDI MIDI	19/09/2026	Rillettes de thon mayonnaise Sauté de bœuf sauce colombo Coquillettes Cantal Fruit de saison				A	
		Steak haché au jus Carottes Bûche chèvre et vache Fruit de saison					
DIMANCHE MIDI	20/09/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Fenouil vinaigrette Cassoulet* Petits suisses natures et sucre Moelleux au citron du chef 				A	
		Tarte oignons et olives du chef  Tomme grise Purée de pomme					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	14/09/2026	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignon Carottes Petits suisses natures Fruit de saison
LUNDI SOIR		Curry haricots rouges et lait de coco Riz St Nectaire Purée de pomme et pêche 🍏
MARDI MIDI	15/09/2026	Poireaux vinaigrette Emincé de poulet au jus Julienne de légumes 🍏 St Paulin Eclair chocolat
MARDI SOIR		Cake olives, tomates et emmental du chef 🍷 Fromage blanc nature Pêche au sirop coupelle
MERCREDI MIDI	16/09/2026	Terrine de campagne* et cornichons Aiguillettes de poulet à la crème Riz Tartare Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Pizza royale* Mimolette Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	17/09/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Bleu Cake nature du chef
JEUDI SOIR		Emincé de dinde à la basquaise Pommes de terre Brie Purée de pomme et pruneau
VENDREDI MIDI	18/09/2026	Salade niçoise Lasagnes bolognaise du chef 🍷 Edam Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Filet de poulet sauce orientale Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	19/09/2026	Rillettes de thon mayonnaise Sauté de bœuf sauce colombo Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Steak haché au jus Carottes Bûche chèvre et vache Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	20/09/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Fenouil vinaigrette Cassoulet* Petits suisses natures Moelleux au citron du chef 🍷
DIMANCHE SOIR		Tarte oignons et olives du chef 🍷 Tomme grise Purée de pomme

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	21/09/2026	Salade de pommes de terre Sauté de dinde sauce thaï Courgettes Yaourt vanille 🇪🇺 Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc* sauce moutarde Riz Fromage blanc nature et sucre Beignet chocolat	A	B
		Cake chèvre et tomates du chef 🍳 Cantal Purée de pomme et pêche 🇪🇺			
MARDI MIDI	22/09/2026	LE REPAS FRANCAIS Artichaut vinaigrette Filet de poulet sauce champignons Haricots verts St Nectaire Flognarde aux pommes du chef 🍳		A	B
		Sauté de bœuf au jus Coquillettes Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille			
MARDI SOIR					
		Salade de pâtes Veau marengo Petits pois Petits suisses fruités 🇪🇺 Fruit de saison	Jambon de pays* et cornichons Langue de bœuf sauce charcutière Purée de pomme de terre Tomme blanche Pomme au four	A	B
MERCREDI MIDI	23/09/2026	Boulettes de bœuf au jus Chou-fleur Yaourt aromatisé Cocktail de fruits au sirop			
MERCREDI SOIR					
		Radis et beurre Parmentier de lentilles Pont l'êveque Purée de pomme et pêche 🇪🇺	Roulade de volaille et cornichons Saucisse de Toulouse* Lentilles Bleu Flan vanille nappé caramel	A	B
JEUDI MIDI	24/09/2026	Omelette nature Ratatouille Fourme d'Ambert Flan vanille nappé caramel			
JEUDI SOIR					
		Pizza royale* Filet de merlu sauce poivrons Riz Tomme grise Crème dessert caramel	Salade verte vinaigrette Boudin noir* Pommes noisettes Yaourt vanille 🇪🇺 Fruit de saison	A	B
VENDREDI MIDI	25/09/2026	Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme			
VENDREDI SOIR					
		Salade asiatique Sauté de bœuf sauce tomate Purée de légumes Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI MIDI	26/09/2026	Concombre vinaigrette Pizza aux fromages Tomme blanche Purée de pomme et pruneau			
SAMEDI SOIR					
		Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses fruités 🇪🇺 Gâteau à la carotte du chef 🍳		A	
DIMANCHE MIDI	27/09/2026	Tarte aux poireaux du chef 🍳 Camembert indiv Fruit de saison			
DIMANCHE SOIR					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 21/09/2026	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc* sauce moutarde Riz Fromage blanc nature Beignet chocolat
	Cake chèvre et tomates du chef  Cantal Purée de pomme et pêche 
MARDI MIDI 22/09/2026	LE REPAS FRANCAIS Artichaut vinaigrette Filet de poulet sauce champignons Haricots verts St Nectaire Flognarde aux pommes du chef 
MARDI SOIR	Sauté de bœuf au jus Coquillettes Yaourt nature Purée de pomme et poire 
MERCREDI MIDI 23/09/2026	Jambon de pays* et cornichons Langue de bœuf sauce charcutière Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Boulettes de bœuf au jus Chou-fleur Petits suisses natures Purée de pomme
JEUDI MIDI 24/09/2026	Roulade de volaille et cornichons Saucisse de Toulouse* Lentilles Bleu Purée de pomme et pêche 
JEUDI SOIR	Omelette nature Ratatouille Fourme d'Ambert Purée de pomme et pêche 
VENDREDI MIDI 25/09/2026	Salade verte vinaigrette Boudin noir* Pommes noisettes Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme
SAMEDI MIDI 26/09/2026	Salade asiatique Sauté de bœuf sauce tomate Purée de légumes Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Concombre vinaigrette Pizza aux fromages Tomme blanche Purée de pomme et pruneau
DIMANCHE MIDI 27/09/2026	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses natures Gâteau à la carotte du chef 
DIMANCHE SOIR	Tarte aux poireaux du chef  Camembert indiv Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	28/09/2026	Friand aux fromages Bœuf bourguignon Carottes  Yaourt vanille  Fruit de saison	Salade de lentilles Filet de colin sauce beurre blanc Brocolis Camembert indiv Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Quiche aux légumes du chef  Tomme noire Fruit de saison			
MARDI MIDI	29/09/2026	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde sauce mexicaine Printanière de légumes St Nectaire Fruit de saison	Salade fraîcheur Sauté de veau au jus Courgettes Mimolette Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Cuisse de poulet à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille			
MERCREDI MIDI	30/09/2026	Pamplemousse et sucre Filet de lieu noir sauce curry Riz Cantal Gâteau chocolat et haricots rouges du chef 	Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise du chef  Chèvre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Tarte aux fromages Bûche chèvre Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	01/10/2026	Taboulé à la menthe Sauté de poulet au jus Epinards à la crème Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Riz Pont-l'Evêque Ile flottante	A	B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Carottes Bleu Pêche au sirop			
VENDREDI MIDI	02/10/2026	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de poulet Cordiale de légumes Yaourt vanille  Fruit de saison	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du Pilat Tarte au citron	A	B
VENDREDI SOIR		Steak haché au jus Haricots verts à l'ail Tomme grise Purée de pomme et pruneau			
SAMEDI MIDI	03/10/2026	Salade mêlée vinaigrette  Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Tomme blanche Flan vanille nappé caramel		A	
SAMEDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Petits pois Camembert indiv Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	04/10/2026	Boisson : Bière ou jus de fruit Céleri vinaigrette Choucroute* Yaourt nature et sucre Cake aux fruits rouges du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	28/09/2026	Salade de lentilles Filet de colin sauce beurre blanc Brocolis Camembert indiv Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Quiche aux légumes du chef  Tomme noire Fruit de saison
MARDI MIDI	29/09/2026	Salade fraîcheur Sauté de veau au jus Courgettes Mimolette Purée de pomme
MARDI SOIR		Cuisse de poulet à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	30/09/2026	Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise du chef  Chèvre Gâteau chocolat et haricots rouges du chef 
MERCREDI SOIR		Tarte aux fromages Bûche chèvre Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	01/10/2026	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Riz Pont-l'Evêque Fruit de saison
JEUDI SOIR		Cordon bleu Carottes Fromage blanc nature Pêche au sirop
VENDREDI MIDI	02/10/2026	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du Pilat Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Steak haché au jus Haricots verts à l'ail Tomme grise Purée de pomme et pruneau
SAMEDI MIDI	03/10/2026	Salade mêlée vinaigrette  Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Tomme blanche Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Petits pois Camembert indiv Purée de pomme et poire
DIMANCHE MIDI	04/10/2026	Boisson : Bière ou jus de fruit Céleri vinaigrette Choucroute* Yaourt nature Cake aux fruits rouges du chef 
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	05/10/2026	Concombre vinaigrette Sauté de porc* à la moutarde Semoule  Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Betteraves vinaigrette ciboulette Quiche Lorraine* du chef  Chou-fleur Fromage blanc nature et sucre Beignet chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Petits pois Mimolette Purée de pomme			
MARDI MIDI	06/10/2026	Cœur de palmier vinaigrette Filet de hoki sauce beurre blanc Brocolis Petits suisses fruités  Moelleux fleur d'oranger du chef 	Salade de pois chiches Cuisse de poulet au jus Purée de pomme de terre Mimolette Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Cake aux légumes du soleil du chef  Brebis crème Purée de pomme et pêche 			
MERCREDI MIDI	07/10/2026	Salami* et cornichons Rôti de veau sauce italienne Carottes Livarot Pomme au four	Carottes râpées vinaigrette  Lasagnes bolognaise du chef  Camembert Beignet aux pommes	A	B
MERCREDI SOIR		Pizza reine* St Nectaire Fruit de saison			
JEUDI MIDI	08/10/2026	Salade mêlée vinaigrette  Beignets de calamars à la romaine Purée de courgettes Yaourt nature et sucre Mousse au chocolat	Roulade de volaille et cornichons Steak haché au jus Epinards au jus Bleu Tarte à la prune Streusel	A	B
JEUDI SOIR		Ravioli aux bolets Brie Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	09/10/2026	Terrine de saumon mayonnaise Côte de porc* sauce provençale Fusilli Fourme d'Ambert Fruit de saison	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Lentilles Yaourt vanille  Pêche au sirop 			
SAMEDI MIDI	10/10/2026	Oeufs durs mayonnaise Cassolette de poisson au curry Riz  Yaourt aromatisé Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Pont-l'Evêque Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	11/10/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Concombres vinaigrette Couscous poulet Fromage blanc nature et sucre Cake à la carotte du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 05/10/2026	Betteraves vinaigrette ciboulette Quiche Lorraine* du chef  Chou-fleur Fromage blanc nature Fruit de saison
LUNDI SOIR	Sauté de dinde sauce chasseur Petits pois Mimolette Purée de pomme
MARDI MIDI 06/10/2026	Salade de pois chiches  Cuisse de poulet au jus Purée de pomme de terre Mimolette Fruit de saison
MARDI SOIR	Cake aux légumes du soleil du chef  Brebis crème Purée de pomme et pêche  Carottes râpées vinaigrette 
MERCREDI MIDI 07/10/2026	Lasagnes bolognaise du chef  Camembert Purée de pomme et poire
MERCREDI SOIR	Pizza reine* St Nectaire Fruit de saison
JEUDI MIDI 08/10/2026	Roulade de volaille et cornichons Steak haché au jus Epinards au jus Bleu Tarte à la prune Streusel
	Ravioli aux bolets Brie Fruit de saison
 VENDREDI MIDI 09/10/2026	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane
 VENDREDI SOIR	Jambon blanc* Lentilles Yaourt nature Pêche au sirop coupelle
SAMEDI MIDI 10/10/2026	Oeufs durs mayonnaise Cassiolette de poisson au curry Riz  Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Nuggets de poulet Petits pois Pont-l'Evêque Purée de pomme
DIMANCHE MIDI 11/10/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Concombres vinaigrette Couscous poulet Fromage blanc nature Cake à la carotte du chef 
DIMANCHE SOIR	Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Fruit de saison

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	12/10/2026	Salade de pommes de terre Emincé de dinde à la provençale Courgettes à l'ail  Yaourt arôme citron et fraise  Purée de pomme et pruneau	Concombre vinaigrette à la menthe Brandade de colin du chef  Cantal Eclair à la vanille	A	B
		Cake chèvre et betteraves du chef  Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	13/10/2026	Salade coleslaw Filet de hoki sauce beurre blanc Riz Gouda Purée de pomme et poire	Tomates vinaigrette Lasagnes ricotta et épinards du chef  Petits suisses natures et sucre Fruit de saison	A	B
		Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	14/10/2026	Maquereau à la tomate Bolognaise de lentilles Pennes Tomme blanche Liegeois chocolat	Tomates vinaigrette balsamique Rognons à la moutarde Röstis de pommes de terre Bleu Fruit de saison	A	B
		Steak haché au jus Carottes Yaourt arôme citron et fraise  Fruit de saison			
JEUDI MIDI	15/10/2026	Céleri remoulade Sauté de veau aux olives Brocolis Yaourt nature et sucre Banana Bread du chef 	Saucisson sec* + cornichons Andouillette* Pommes noisettes Cantal Fruit de saison	A	B
		Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Brie Crème dessert vanille			
VENDREDI MIDI	16/10/2026	Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce aurore Petits pois Petits suisses natures et sucre Eclair vanille	Jambon de pays* et cornichons Hachis Parmentier du chef  Munster Fruit de saison	A	B
		Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes  Livarot Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	17/10/2026	Radis et beurre Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		A	
		Quiche lorraine* du chef  Brie Purée de pomme et pruneau			
DIMANCHE MIDI	18/10/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses natures et sucre Brownie du chef 		A	
		Sauté de boeuf au jus Haricots verts Yaourt nature et sucre Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 12/10/2026	Concombre vinaigrette à la menthe Brandade de colin du chef Cantal Purée de pomme et pruneau
LUNDI SOIR	Cake chèvre et betteraves du chef  Fromage blanc nature Fruit de saison Tomates vinaigrette
MARDI MIDI 13/10/2026	Lasagnes ricotta et épinards du chef  Petits suisses natures Fruit de saison
MARDI SOIR	Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Purée de pomme et pêche 
MERCREDI MIDI 14/10/2026	Tomates vinaigrette balsamique Rognons à la moutarde Röstis de pommes de terre Bleu Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Steak haché au jus Carottes Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI 15/10/2026	Saucisson sec* + cornichons Andouillette* Pommes noisettes Cantal Banana Bread du chef 
JEUDI SOIR	Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Brie Purée de pomme et poire
VENDREDI MIDI 16/10/2026	Jambon de pays* et cornichons Hachis Parmentier du chef Munster Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes  Livarot Fruit de saison
SAMEDI MIDI 17/10/2026	Radis et beurre Cassoulet* 0 Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Quiche lorraine* du chef  Brie Purée de pomme et pruneau
DIMANCHE MIDI 18/10/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses natures
DIMANCHE SOIR	Brownie du chef  Sauté de boeuf au jus Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	19/10/2026	Concombre viniagrette au miel 	Tarte oignons et olives noires du chef 	A	B
		Filet de poulet à la crème Farfalles Camembert indiv Crème dessert vanille	Sauté de veau sauce au jus Courgettes Petits suisses natures et sucre Purée de pomme et poire		
LUNDI SOIR		Tarte épinards et chèvre du chef  Emmental Fruit de saison			
MARDI MIDI	20/10/2026	Friand aux fromages Filet de hoki sauce beurre blanc Haricots verts St Nectaire Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* au jus Julienne de légumes 	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde à la moutarde Chou-fleur Yaourt nature et sucre  Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	21/10/2026	Houmous de betteraves Bœuf bourguignon Pommes de terre Livarot Purée de pomme	Saucisson sec* et cornichons Bolognaise de bœuf Pennes Bûche du Pilat Ile flottante	A	B
MERCREDI SOIR		Boulettes de pois chiches  Epinards au jus Petits suisses natures et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	22/10/2026	Œuf dur sauce cocktail Saucisse de francfort fumée* Lentilles Brie Clafoutis aux poires du chef 	Taboulé à la menthe Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt aux fruits Mousse citron	A	B
JEUDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Pont l'êveque Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	23/10/2026	Nems aux légumes Colombo de poisson Haricots verts Petits suisses natures et sucre Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Couscous Merguez Semoule  Cantal Flan vanille nappé caramel	A	B
VENDREDI SOIR		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef  Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	24/10/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Sauté de bœuf sauce bourguignon Cordiale de légumes Munster Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Paupiette de veau au jus Riz Yaourt aromatisé Mousse au chocolat			
DIMANCHE MIDI	25/10/2026	Boisson : Bière ou jus de fruit Haricots beurre vinaigrette Choucroute* Petits suisses fruités  Moelleux au chocolat du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Tarte aux poireaux du chef  Mimolette Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	19/10/2026	Tarte oignons et olives noires du chef  Sauté de veau sauce au jus Courgettes Petits suisses natures Purée de pomme et poire
LUNDI SOIR		Tarte épinards et chèvre du chef  Emmental Fruit de saison
MARDI MIDI	20/10/2026	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* au jus Julienne de légumes  Chèvreatine Fruit de saison
MARDI SOIR		Emincé de dinde à la moutarde Chou-fleur Yaourt nature  Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	21/10/2026	Saucisson sec* et cornichons Bolognaise de bœuf Pennes Bûche du Pilat Purée de pomme
MERCREDI SOIR		Boulettes de pois chiches  Epinards au jus Petits suisses natures Fruit de saison
JEUDI MIDI	22/10/2026	Taboulé à la menthe Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt nature Clafoutis aux poires du chef 
JEUDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Pont l'êveque Purée de pomme
VENDREDI MIDI	23/10/2026	Rillettes de thon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Cantal Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef  Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	24/10/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Sauté de bœuf sauce bourguignon Cordiale de légumes  Munster Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Paupiette de veau au jus Riz  Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	25/10/2026	Boisson : Bière ou jus de fruit Haricots beurre vinaigrette Choucroute* Petits suisses natures
DIMANCHE SOIR		Moelleux au chocolat du chef  Tarte aux poireaux du chef  Mimolette Fruit de saison

MENU A
MENU B

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI
MIDI 26/10/2026

Carottes râpées vinaigrette
Filet de merlu sauce armoricaine
Semoule
Camembert indiv
Beignet chocolat

Artichaut vinaigrette
Sauté de veau sauce marengo
Courgettes
Tomme grise
Purée de pomme et banane

A B

LUNDI
SOIR

Sauté de dinde sauce diable
Chou-fleur
Gouda
Flan vanille nappé caramel

MARDI
MIDI 27/10/2026

Asperges vinaigrette
Poulet à la normande
Carottes
St Nectaire
Purée de pomme et pêche 🍷

Salade mexicaine
Filet de colin à l'estragon
Farfalles
Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison

A B

MARDI
SOIR

Salade de pâtes 🍷
Tarte chèvre, tomates et basilic du chef 🍷
St Paulin
Mousse au chocolat

MERCREDI
MIDI 28/10/2026

Salade piémontaise
Steak haché
Petits pois
Fromage blanc nature et sucre
Gâteau basque

Salami* et cornichons
Paupiette de veau sauce marengo
Pommes noisettes
Cantal
Purée de pomme et pêche 🍷

A B

MERCREDI
SOIR

Croq fromage
Epinards
St Nectaire
Fruit de saison

JEUDI
MIDI 29/10/2026

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de veau aux olives
Riz 🍷
Fourme d'ambert
Fruit de saison

Rosettes* et cornichons
Colin meunière
Haricots beurre
Emmental
Moelleux au chocolat du chef 🍷

A B

JEUDI
SOIR

Cordon bleu
Farfalles
Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison

VENDREDI
MIDI 30/10/2026

Œuf dur mayonnaise
Filet de merlu à la crème
Cordiale de légumes
Tomme grise
Crème dessert caramel

Rillettes de thon mayonnaise
Boudin noir*
Röstis de pommes de terre
Yaourt vanille 🍷
Fruit de saison

A B

VENDREDI
SOIR

Merguez
Brocolis
Yaourt nature et sucre
Purée de pomme et pruneau

SAMEDI
MIDI 31/10/2026


MENU HALLOWEEN
Velouté de légumes
Bœuf bourguignon
Purée de potiron
Mimolette
Gâteau à la carottes du chef 🍷

A

SAMEDI
SOIR

Nuggets de poisson
Pommes de terre
Edam
Mousse au chocolat

Boisson : Vin rouge ou jus de fruit

DIMANCHE
MIDI 01/11/2026

Asperges vinaigrette
Blanquette de veau
Riz
Petits suisses natures et sucre
Tarte au chocolat du chef 🍷

A

DIMANCHE
SOIR

Carottes râpées vinaigrette
Quiche aux légumes du chef 🍷
Camembert indiv
Purée de pomme et banane

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	26/10/2026	Artichaut vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Courgettes Tomme grise Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce diable Chou-fleur Gouda Fruit de saison
MARDI MIDI	27/10/2026	Salade mexicaine Filet de colin à l'estragon Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Salade de pâtes Tarte chèvre, tomates et basilic du chef  St Paulin Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	28/10/2026	Salami* et cornichons Paupiette de veau sauce marengo Pommes noisettes Cantal Purée de pomme et pêche 
MERCREDI SOIR		Croq fromage Epinards St Nectaire Fruit de saison
JEUDI MIDI	29/10/2026	Rosettes* et cornichons Colin meunière Haricots beurre Emmental Moelleux au chocolat du chef 
JEUDI SOIR		Cordon bleu Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI	30/10/2026	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Röstis de pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Merguez Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et pruneau
SAMEDI MIDI	31/10/2026	MENU HALLOWEEN Velouté de légumes Bœuf bourguignon Purée de potiron Mimolette Gâteau à la carottes du chef 
SAMEDI SOIR		Nuggets de poisson Pommes de terre Edam Mousse au chocolat
DIMANCHE MIDI	01/11/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses natures Tarte au chocolat du chef 
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane

