



MARDI : 01/09/2026

Nuggets de poulet  sce ketchup et ses Pdt
rissolées
Edam
Muffins aux pépites de chocolat

JEUDI : 03/09/2026

Steak haché de veau haché (U.E) sce crème,
ratatouille et semoule
Kiri
Compote de pomme

VENDREDI : 04/09/2026

Melon
Jambon fumé  , coquillettes et gruyère râpé
Yaourt nature sucré BIO 

LUNDI : 07/09/2026

Rissollette de veau (U.E) sce crème, petits pois
Pdt rosti
Gouda
Pêches

MARDI : 08/09/2026


Carottes râpées/olive
Omelette  sce provençale, tortis et gruyère
râpé
Petits suisses BIO 

JEUDI : 10/09/2026


Meunière de poisson sce beurre blanc
carottes rondelles et riz blanc
St Moret BIO 
Cake marbré au chocolat

VENDREDI : 11/09/2026

Tomate cerise
Steak haché  sce ketchup et ses frites
Liégeois chocolat

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*

LUNDI : 14/09/2026 Crêpe au fromage Filet de poulet  sce rôti et sa jardinière de légumes Crème dessert caramel	LUNDI : 21/09/2026 Boulette de poulet (U.E) sce tomate, légumes couscous et semoule Tomme blanche Brownie au chocolat	LUNDI : 28/09/2026 Jambon blanc  sce ketchup et ses fi Délice de Camembert Salade de fruits frais
MARDI : 15/09/2026 Saucisse de Strasbourg , coquillettes et gruyère râpée Edam BIO  Nectarine	MARDI : 22/09/2026 Brochette de poisson meunière sce crème , bâtonnets de carotte et purée de Pdt Fromage à tartiner « Mme Loik » Prunes	MARDI : 29/09/2026 Macédoines de légumes/tomate Emincé de poulet rôti  sce boursin et : coquillettes Liégeois au chocolat BIO 
JEUDI : 17/09/2026 Paupiette de dinde (U.E) sce crème, petits pois carottes et country cubes Croc lait BIO  Tarte au flan	JEUDI : 24/09/2026  Pizza tomate/fromage (U.E) et sa laitue Mousse au chocolat Briquette de Jus de pomme	JEUDI : 01/10/2026 Poissonnette croustillante au fromage  tomate, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Grillé à la pomme
VENDREDI : 18/09/2026 Œufs durs/mayo/tomate Filet de merlu façon fish and chips  sce tomate et son riz blanc Fromage blanc sucré	VENDREDI : 25/09/2026 Betteraves rouges/olive Tortis à la carbonara  et gruyère râpé Yaourt à boire à la fraise BIO 	VENDREDI : 02/10/2026 Salade Mélangée Lasagne à la bolognaise (U.E) Crème dessert vanille

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préps. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*

LUNDI : 05/10/2026



Céleri rémoulade/olive
Pané moelleux au gouda (U.E) scc tomate et ses Pdt
rissolées

Yaourt à la vanille BIO 



LUNDI : 12/10/2026

Menu découverte

**Carbonade flamande, jeunes carottes et Pdt rosti aux
oignons
Mimolette
Crêpe au sucre**

MARDI : 06/10/2026

Roulade au jambon/cornichons

Quiche Lorraine  et sa laitue
Petit filous aux fruits

MARDI : 13/10/2026

Carottes râpées/olive
Ravioli (U.E) et gruyère râpé
Raisins

JEUDI : 08/10/2026

Saucisse de Toulouse  scc moutarde, dés de
carottes et pommes forestines
Chanteneige fouetté BIO 
Pomme

JEUDI : 15/10/2026

Menu découverte

**Aiguillette de poulet rôtie  scc maroilles et ses
petits pois à la française
Délice de chèvre
Segment d'orange au sirop**

VENDREDI : 09/10/2026

Gratin de Pdt au thon et petits légumes
Cantal
Muffins au chocolat



VENDREDI : 16/10/2026

Nuggets de poisson (U.E) scc ketchup et son riz blanc
Beignet au chocolat
Briquette de Jus de pomme



**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préps. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage*