



**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 et  
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)*

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

*\*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 : 05/10/2026**



Céleri rémoulade/olive  
Pané moelleux au gouda (U.E) sce 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 sce moutarde, dés de  
carottes et pommes forestines

Chanteneige fouetté BIO   
Pomme

**JEUDI : 15/10/2026**

**Menu découverte**

Aiguillette de poulet rôtie sce 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) sce 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 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)*