

MENUS FAVIERES



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Colin meunière	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantaillou	Purée	Boulghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Pont l'évêque	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Madeleine
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Mortadelle*	Quiche Lorraine*	Carottes râpées	Pomelos en quartier
Oeuf dur	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille
Gratin d'épinards	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Trio de légumes	Tortis
Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Carré de l'Est
Gaufre	Fruit de saison	Far breton aux poires	Crème dessert chocolat	Riz au lait
	S/P: Galantine de volaille	S/P: Accras de poisson		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS FAVIERES



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en crouste*	Salade Grecque	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup  	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Fromage frais aromatisé 	Petits pois à l'anglaise	Haricots beurre 	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne 	Pointe de brie	Cheddar	Pont l'évêque 	Yaourt à la vanille
	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Compote pommes fraises 	Banane
		S/P: Pâté en crouste de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS FAVIERES



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salade coleslaw
Cordon bleu	Filet de colin papillote	Boulettes végétales		Palette de porc à la diable*
Haricots verts	Ebly	Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Yaourt sucré	Petit moulé	Cantal		Buchette
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Tarte au flan		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENUS FAVIERES



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise (stick)</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Saint-Paulin </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots plats à la tomate </p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes-fraises </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Gouda</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Salade laitue</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Tarte aux fruits</p> 	<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Filet de lieu sauce crevettes </p> <p>Riz </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Cake fourré chocolat </p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Lait chocolat </p>	<p>Biscuit</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Pain au chocolat </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâte de fruits</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Endives vinaigrette	Cœuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Paupiette de dinde à l'estragon
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	Purée
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Fromage ovale	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Flan nappé caramel	Gâteau basque
		S/P: Roulade de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS FAVIERES



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER				
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc