

LUNDI 31/08/2026			MARDI 01/09/2026			MERCREDI 02/09/2026			JEUDI 03/09/2026			VENDREDI 04/09/2026		
Entrée	Tomates fraîches BIO vrac					Pastèque								
Entrée	Concombres nature					Melon								
Plat protidique	Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>		Colin meunière MSC <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Blanquette de poisson MSC aux petits légumes <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>			Sauté de boeuf VBF aux oignons <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		
Plat protidique														
Accompagnement	Salade verte		Frites			Tortis couleur <i>Gluten</i>			Purée de pois cassés <i>Lait, Sulfites</i>			Riz créole BIO		
Accompagnement						Haricots verts						Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>		
Produit laitier			Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>						Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>			Coulommiers <i>Lait</i>		
Produit laitier									Mimolette <i>Lait</i>			Carré de l'est <i>Lait</i>		
Dessert	Bâtonnet de glace Citron BIO		Salade de fruits frais			Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>			Fruit frais			Cake pépites de chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Divers	Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>		Citron BIO quartier accompagnement poisson			Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>			Citron BIO quartier accompagnement poisson					
Pain	Pain local <i>Gluten</i>		Pain local <i>Gluten</i>			Pain local <i>Gluten</i>			Pain local <i>Gluten</i>			Pain local <i>Gluten</i>		

LUNDI 07/09/2026			MARDI 08/09/2026			MERCREDI 09/09/2026			JEUDI 10/09/2026			VENDREDI 11/09/2026		
Entrée	Tomates fraîches BIO vrac		Coleslaw HVE <i>Moutarde, Œufs</i>						Melon					
	Concombres nature		Céleri et pommes nature <i>Céleri</i>						Pastèque					
Plat protidique	Sauté de veau sauce tomate		Pilon de poulet CRU (LNA) FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Dos de colin MSC à la crème de curry <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>			Rôti de porc HVE à la moutarde <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage <i>Gluten, Lait</i>			
								Rôti de dinde moutarde à l'ancienne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>						
Plat protidique														
Accompagnement	Ratatouille BIO		Brocolis BIO béchamel <i>Lait</i>		Boulgour <i>Gluten</i>			Bâtonnière de légumes carottes jaunes			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			
Accompagnement	Semoule HVE <i>Gluten</i>		Pommes vapeur quartier		Courgettes sautées			Riz nature						
Produit laitier					Brie roue <i>Lait</i>						Chaource AOP <i>Lait</i>			
Produit laitier					Rondelé Ail et Fines Herbes <i>Lait</i>						Camembert <i>Lait</i>			
Dessert	Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Fruit frais		Fruit frais BIO			Pot de glace Vanille BIO			Cake au citron <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			
Divers	Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>		Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>		Citron BIO quartier accompagnement poisson			Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>						
Pain	Pain local <i>Gluten</i>		Pain local <i>Gluten</i>		Pain local <i>Gluten</i>			Pain local <i>Gluten</i>			Pain local <i>Gluten</i>			

LUNDI 14/09/2026

MARDI 15/09/2026

MERCREDI 16/09/2026

JEUDI 17/09/2026

VENDREDI 18/09/2026

Entrée	Concombres bulgare <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>				Melon BIO		Œuf dur BIO mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>			
Entrée	Carottes râpées et maïs BIO nature				Pastèque					
Plat protidique	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne <i>Gluten, Sulfites, Œufs</i>		Pépites de poisson MSC aux 3 céréales <i>Gluten, Poisson, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Boulettes de blé façon thaï <i>Gluten, Soja</i>		Pavé de lieu sauce du jour <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>	
Plat protidique										
Accompagnement	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>		Gratin de choux fleurs <i>Lait</i>		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Légumes du tajine <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Frites	
Accompagnement			Blé pilaf <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Carottes vichy		Riz nature			
Produit laitier			Bûchette lait mélange <i>Lait</i>						Saint nectaire <i>Lait</i>	
Produit laitier			Coulommiers <i>Lait</i>						Edam <i>Lait</i>	
Dessert	Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Bâtonnet de glace Fraise BIO		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Salade de fruits frais		Fruit frais BIO	
Divers	Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>		Citron BIO quartier accompagnement poisson		Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>				Citron BIO quartier accompagnement poisson	
Pain	Pain local <i>Gluten</i>		Pain local <i>Gluten</i>		Pain local <i>Gluten</i>		Pain local <i>Gluten</i>		Pain local <i>Gluten</i>	

LUNDI 21/09/2026			MARDI 22/09/2026			MERCREDI 23/09/2026			JEUDI 24/09/2026			VENDREDI 25/09/2026		
Entrée	Tomates fraîches BIO vrac					Chou blanc BIO au fromage <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>						Pastèque		
	Concombres nature					Concombres nature						Melon		
Plat protidique	Omelette BIO nature <i>Lait, Œufs</i>		Saucisse CE2 grillée			Sauté d'agneau provençale <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Pilon de poulet CRU (LNA) FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Colin meunière MSC <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Plat protidique			Saucisses de volaille LNA FR nature											
Accompagnement	Purée de carottes <i>Lait, Sulfites</i>		Haricots blancs à la tomate			Petits pois			Haricots beurre			Riz BIO à la tomate		
Accompagnement						Blé pilaf <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			Pommes vapeur quartier			Beignets de brocolis <i>Gluten, Lait</i>		
Produit laitier			Camembert BIO <i>Lait</i>						Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>					
Produit laitier			Brie pointe <i>Lait</i>											
Dessert	Bâtonnet de glace Citron BIO		Fruit frais			Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>			Fruit frais			Gâteau aux courgettes et chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Divers	Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>					Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>						Citron BIO quartier accompagnement poisson		
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>			PAIN Local <i>Gluten</i>			PAIN Local <i>Gluten</i>			PAIN Local <i>Gluten</i>		

LUNDI 28/09/2026

MARDI 29/09/2026

MERCREDI 30/09/2026

JEUDI 01/10/2026

VENDREDI 02/10/2026

Entrée	Melon					Velouté de légumes maison <i>Lait, Sulfites</i>		Œuf dur BIO mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>	
Entrée	Pastèque					Fromage rapé servi à part <i>Lait</i>			
Plat protidique	Sauté de boeuf VBF au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Marmite de poisson MSC sauce crème <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto <i>Lait, Mollusques, Poisson</i>	Galette de pois chiches BIO <i>Gluten</i>	
Plat protidique									
Accompagnement	Macaronis BIO <i>Gluten</i>		Haricots verts BIO		Poêlée asiatique		Rostis de légumes <i>Céleri</i>	Purée de céleri <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	
Accompagnement	Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>		Bouलगूर <i>Gluten</i>		Riz nature				
Produit laitier			Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Brie pointe <i>Lait</i>				
Produit laitier					Chaource AOP <i>Lait</i>				
Dessert	Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Fruit frais		Fruit frais BIO		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>	Cake miel et amandes <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Noix, Œufs</i>	
Divers			Citron BIO quartier accompagnement poisson				Citron BIO quartier accompagnement poisson		
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	PAIN Local <i>Gluten</i>	