

semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 01 SEPT AU 04 SEPT 2026		Salade de riz façon pêcheur Emincé de dinde HARICOTS VERTS BIO Crème dessert au chocolat		Tomate vinaigrette Pâtes sauce bolognaise égréné de pois Bio Petit suisse sucré	Pâtes tricolore emmental Cœur de filet de merlu / CAROTTES BIO persillées Banane
DU 07 SEPT AU 11 SEPT 2026	Taboulé Fish and chips de colin EPINARDS BIO béchamel ENTREMET VANILLE BIO	Concombres Jambon braisé/ Pommes noisette Glace vanille/chocolat		Salade de pomme de terre et cervelas Sauté de dinde CHOUX FLEUR BIO gratiné Gouda/Raisin	Duo de Pastèque et melon Pavé fromager/Haricots beurre Yaourt nature sucré
DU 14 SEPT AU 18 SEPT 2026	Salade de pâtes tomate/maïs Tarte chèvre/tomate / Poêlée méridionale Fromage blanc sucré	Jambon blanc Filet de merlu Boulgour Emmental / Poire au sirop		Salade de boulgour au surimi Joue de porc confite BROCOLIS BIO en gratin Iles flottantes	SALADE COMPOSEE "Avocat.Chorizo et pomelos" SAUTE DE POULET/RIZ A PAELLA MOUSSE CITRON/NAMANDIER
DU 21 SEPT AU 25 SEPT 2026	Tomate mimosa Dos de colin Purée Yaourt nature sucré	Salade de riz au thon Escalope de dinde/Duo de courgettes à la provençale ENTREMET CHOCOLAT BIO		Piémontaise Estouffade de bœuf CAROTTES BIO persillées Kiri / Banane	Macédoine de légumes Pâtes Napolitaine Gouda/ Cocktail de fruits
DU 28 SEPT AU 02 OCT 2026	Betterave vinaigrette Paupiette de veau Riz Pilaf Yaourt aromatisé	Tartine de pâté de foie Hoki pané sauce tartare/ POEELE PAYSANNE BIO Mimolette/ Compote à la fraise		Feuilleté fromage Omelette nature/ Haricots beurre Mousse chocolat	Carottes vinaigrette Sauté de poulet Pomme de terre smile Petit suisse aux fruits
DU 05 OCT AU 09 OCT 2026	Tomate au surimi Chipolatas/ Lentilles Crème dessert caramel	Salade de pâtes Emincé de dinde HARICOTS VERTS BIO Brie/Fromage blanc sucré		Concombre à la crème Chausson bolognaise/Petit pois carottes YAOURT BIO VANILLE " Ferme du Terrier"	Potage crème de potiron Lasagnes Végétariennes Iles flottantes
DU 12 OCT AU 16 OCT 2026	Duo de saucissons Saucisse de lapin/Purée Poires chantilly	Salade piémontaise Colin meunière/ Duo de carottes Eclair chocolat		Betteraves vinaigrette Crêpe emmental Pâtes yaourt aromatisé	Tartine beurre de Sardine Sauté de porc/ Brocolis BIO en gratin Crème dessert au caramel



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)

Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)

Produits sucrés =(rose)

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage, le beurre et les fruits sont à disposition tous les jours

