

MENU

SEMAINE du 01 au 04 Septembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 01	/	/	/
MARDI 01	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Taboulé Omelette parmentière Poêlée ratatouille St Nectaire laitier Nectarine	Radis beurre Emincé de bœuf bordelaise Semoule Brie Tartelette au chocolat
MERCREDI 02	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade Crétoise Escalope de dinde au curry Purée de pomme de terre Yaourt vanille BIO Salade de fruits	Feuilleté fromage Filet de colin sauce citron Poêlée Bretonne Emmental Raisin blanc
JEUDI 03	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Melon / Salade Batavia Bœuf Provençale Courgette béchamel Brie / Camembert / Fourme d'Ambert Glace vanille chocolat ou Vanille fraise	Melon Bolognaise aux lentilles Spaghettis Yaourts aromatisés Compote de pomme fraise
VENDREDI 04	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Macédoine mayonnaise Filet de poisson pané Coquillettes Emmental / St Nectaire laitier Nectarine / Banane	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents

Vh

La Gestionnaire,

J. COURAL

J. Coural

Le Principal,

N. MOREAU

N. Moreau

MENU

SEMAINE du 07 au 11 Septembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 07	/	Salade Flamande aux betteraves rouges Fondus Creusois Frite Yaourts aromatisés Nectarine / Raisin blanc	Lentilles vinaigrette Omelette au gruyère Poêlée campagnarde Petit suisses nature Bananes
MARDI 08	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Salade Marco Polo Fricassée de volaille Carotte Vichy Emmental / St Nectaire laitier Banane / Kiwi / Pomme	Asperges Filet de colin sauce Aurore Tortis Emmental Nectarine
MERCREDI 09	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade Antiboise Curry de bœuf haché Riz pilaf Camembert / Brie Brownies	Céleri rémoulade Sauté de veau Marengo Semoule St Nectaire laitier Salade de fruits
JEUDI 10	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Feuilleté fromage Paupiette de veau à la tomate Petit pois carotte Comté / St Nectaire laitier / Emmental Banane / Raisin noir / Pomme	Salade batavia Cordon bleu Haricot vert Camembert Riz au lait
VENDREDI 11	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade Sombbrero / Salade batavia Filet de lieu à la crème Semoule Yaourt framboise bio Compote pomme fraise / pêche / pomme	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents

Vn La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal,

N. O. MOREAU

MENU

SEMAINE du 14 au 18 Septembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 14	/	Carotte à la Marocaine / Salade batavia Poisson Dieppoise Blé Yaourts vanille Bio Salade de fruits	Terrine de légumes Cuisse de poulet rôti Courgette béchamel St Nectaire laitier Bananes
MARDI 15	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Semoule Mexicaine Emincé de porc à la crème et au paprika Haricot vert Emmental / St Nectaire laitier Banane / Kiwi / Pomme	Tzaziki Bœuf braisé Purée de pomme de terre Brie Entremet vanille
MERCREDI 16	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Tomate en salade / Salade feuille de chêne Escalope viennoise Coquillettes Petit suisses nature Poire conférence / Raisin blanc	Cake aux fromages Filet de Colin sauce Aurore Poêlée campagnarde Emmental Raisin blanc
JEUDI 17	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade de lentille concombre et radis / Salade batavia Goulash Poêlée de légumes Camembert / Brie / Fourme d'Ambert Glace vanille fraise ou vanille chocolat	Salade feuille de chêne Chili aux haricots rouges Riz Créole Yaourts aromatisés Compote de pomme
VENDREDI 18	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade Russe Couscous végétarien Semoule Emmental / St Nectaire laitier Pommes / Bananes / Kiwis	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents

La Gestionnaire,
J. COURAL



Le Principal,
N.O. MOREAU

MENU

SEMAINE du 21 au 25 Septembre 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 21	/	Salade Coleslaw Piccata de dinde au citron Tortis Emmental / St Nectaire laitier Bananes / Pomme / Kiwis	Lentilles vinaigrette / œufs dur Epinards béchamel Liégeois chocolat Raisin noir
MARDI 22	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Salade de riz Sauté de veau Marengo Brocolis vapeur Camembert / Brie Raisin blanc / Bananes / Poire conférence	Salade batavia Brochette de poisson pané Tortis Emmental Glace vanille fraise
MERCREDI 23	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade Crétoise / Tzaziki Lasagne végétarienne Yaourt confiture de lait Pana cotta aux fruits rouges	Salade de pomme de terre Steak Poêlée campagnarde St Nectaire laitier Pomme
JEUDI 24	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Feuilleté fromage Roti de porc Carotte béchamel Emmental / St Nectaire laitier Banane / Pomme / Poire conférence	Tomate en salade Saucisse de volaille Purée de pomme de terre Yaourts aromatisés Salade de fruits
VENDREDI 25	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Carotte râpée / Céleri rémoulade Poisson Dieppoise Riz Créole Yaourts aromatisés Compote de pomme / pomme fraise/ pêche	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents



La Gestionnaire,

J. COURAL



Le Principal,

N.O. MOREAU


