

Menus
du 1^{er} septembre
au 19 octobre 2026

Légende :



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé



Septembre 2026

Octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 1 ^{er} au 4		Carottes râpées vinaigrette Concombre vinaigrette Lasagne de boeuf Emmental BIO (Découpe) Cantal AOP (Découpe) Salade de fruits au sirop	Salade de riz bio, tomate, maïs et vinaigrette Taboulé (semoule bio) Saucisse de Strasbourg* Petits pois BIO au jus Gouda BIO (Découpe) Maasdam BIO (Découpe) Prune jaune Fruit de saison 2ème choix	Tomates vinaigrette Salade verte vinaigrette Filet de lieu sauce napolitaine Haricots verts BIO persillés Yaourt brassé sucré (régional) Gâteau d'anniversaire du Chef au chocolat (Découpe)	Melon (Découpe) Pastèque (Découpe) Aiguillettes de poulet sauce crème Pommes de terre sautées Saint Morêt BIO Samos Compote pomme fraise Compote pomme poire
du 7 au 11	Brocolis BIO vinaigrette Macédoine et mayonnaise Filet de colin MSC sauce tomate Semoule BIO Carré de ligueur (Découpe) Buchette de lait mélange (Découpe) Fruit de saison Fruit de saison 2ème choix	Pizza au fromage (Découpe) Boudin blanc* de Rethel (régional) Chou fleur et pommes de terre à la béchamel Mimolette (Individuel) Edam (Individuel) Fruit de saison BIO Fruit de saison 2ème choix	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette Emincé de cuisse de poulet sauce à l'Indienne Carottes (régionales) Yaourt aromatisé Yaourt sucré Brownie (noix de pécan) (Découpe)	Salade de fusilli BIO Salade de riz bio, tomate, maïs, et vinaigrette Quenelles natures sauce napolitaine Haricots verts BIO persillés Saint Nectaire AOP (Découpe) Tomme noire IGP (Découpe)ge Raisin blanc (régional)	Salade verte vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Boulettes au boeuf BIO sauce à la Provencale Riz BIO Tomme grise (Découpe) Pont l'Eveque AOP (Découpe) Compote fraîche pommes BIO biscuitée
du 14 au 18	Betteraves BIO vinaigrette Haricots beurres et vinaigrette Effiloché de porc* sauce moutarde Pommes de terre noisette Yaourt sucré Fromage blanc sucré Melon (Découpe) Pastèque (Découpe)	Salade vinaigrette Lasagnes de légumes BIO Emmental (Découpe) Maasdam (Découpe) Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Taboulé (semoule bio) Salade de pommes de terre, oeufs durs, cornichons et vinaigrette Poisson pané MSC Ratatouille Saint Nectaire AOP (Découpe) Mimolette (Découpe) Fruit de saison Fruit de saison 2ème choix	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette Sauté de boeuf sauce brune Pennes BIO Edam BIO (Découpe) Cantal AOP (Découpe) Quetsche Fruit de saison 2ème choix	Quiche au fromage du chef (Découpe) Rôti de dinde sauce barbecue Chou fleur CE2 Saint Môret BIO Vache qui rit BIO Compote pomme poire Compote pomme banane
du 21 au 25	Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette Salade de mâche et vinaigrette Pané du fromager Courgettes et pomme de terre au fromage Caprice des Dieux (régional) (Découpe) Yaourt BIO sucré Fromage blanc aromatisé	Tomate BIO vinaigrette Concombre et vinaigrette Filet de colin MSC sauce tomate Coquillettes BIO Mimolette BIO (Découpe) Montcadi (Découpe) Raisin blanc Fruit de saison 2ème choix	Salade de pommes de terre et oeufs durs Taboulé (semoule BIO) Boulettes de boeuf BIO sauce crème Petits pois et carottes Tomme noire IGP (Découpe) Cantal AOP (Découpe) Prune rouge Fruit de saison 2ème choix	Salade de perles et mimolette vinaigrette Salade de riz BIO, tomate, maïs et vinaigrette Jambon blanc* issu de porc LR Haricots beurres et échalotes Pont l'Eveque AOP (Découpe) Gouda (Découpe) Banane BIO Fruit de saison 2ème choix	"Comme un dimanche" Salade verte vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce aux herbes de Provence Purée de pommes de terre du chef (Régionales) Yaourt BIO sucré Gâteau d'anniversaire aux pommes du chef (Découpe)
du 28/09 au 2/10	Céleri râpé HVE (Régional) sauce façon rémoulade Tomates et vinaigrette Sauté de poulet sauce curry doux Semoule BIO Coulommiers (Découpe) Brie en pointe (Découpe) Prune jaune Fruit de saison 2ème choix	Journée contre le Gaspillage Alimentaire Salade verte vinaigrette Boulettes Ardennaises* (pommes de terre, boeuf, porc) (Local) Haricots verts BIO persillés Edam (Découpe) Mimolette (Découpe) Donuts au sucre 	Concombre vinaigrette Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette Lasagne de boeuf Emmental BIO (Découpe) Saint Nectaire AOP (Découpe) Compote fraîche pomme BIO prune	Oeuf dur et mayonnaise Coquillettes Bio, sauce napolitaine et emmental râpé Saint Paulin (Découpe) Tomme Blanche (Découpe) Crème dessert vanille (Locale)	Pizza au fromage (Découpe) Pavé de Merlu MSC sauce aurore Carottes HVE (Régionales) Yaourt Bio sucré Yaourt aromatisé Raisin noir Fruit de saison 2ème choix
du 5 au 9	Salade de pommes de terre, échalote, cornichon et vinaigrette Taboulé (semoule Bio) Poisson blanc meunière MSC Ratatouille Suisse sucré BIO Suisse fruité Pomme HVE (Locale) Fruit de saison 2ème choix	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette Salade de riz Bio aux oeufs vinaigrette Sauté de boeuf sauce aux oignons Pommes de terre et brocolis à la béchamel Camembert BIO (Découpe) Carré de Ligueur (Découpe) Compote pomme banane Compote pomme passion	Crêpe au fromage Sauté de porc* sauce Colombo Petits pois CE2 au jus Cantal AOP (Découpe) Emmental (Découpe) Banane BIO Fruit de saison 2ème choix	 	Salade verte vinaigrette Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette Raviolinis spinaci BIO sauce crème Mimolette BIO (Découpe) Gouda (Découpe) Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé
du 12 au 16	Taboulé (semoule BIO) Quenelles natures BIO sauce tomate Haricots verts à l'ail Caprice des Dieux (Régional) (Découpe) Fruit de saison	Céleri râpé (Régional) vinaigrette façon cocktail Boudin blanc* de Rethel (Régional) Purée de pommes de terre à l'huile d'olive (Régionale) Edam BIO (Découpe) Suisse fruité	Carottes râpées (Régionales) et vinaigrette persillée Sauté de dinde sauce aux aromates Chou romanesco au fromage Gouda Bio (Découpe) Gaufre liégeoise	Haricots verts BIO vinaigrette échalote Filet de lieu MSC sauce à l'oseille Pâtes casarecces (régionales) Yaourt brassé sucré (Régional) Fruit de saison	Salade iceberg et vinaigrette Wrap au boeuf (égréné de boeuf, maïs, sauce tex mex) Riz Bio Emmental Bio râpé Gâteau du chef au chocolat (Découpe)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."