



Menus du 1 au 5 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de campagne nature		Tomates	
Viandes	Lasagnes bolognaises	Gratin savoyard	Croustillant fromager	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
Accompagnements			Riz / Poêlée de légumes	Pâtes / Ratatouille
Laitages		Petit suisse sucré		Edam
Dessert	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Yaourt sucré	Liégeois vanille





Menus du 8 au 12 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade basque			Rillettes
Viandes	Nugget's de blé	Paupiette de veau sauce charcutière	Sauté de volaille, sauce champignons	Steak de soja nature
Accompagnements	Petits pois	Riz	Poêlée Parisienne	Purée de carottes
Laitages		Mimolette	Vache picon	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Île flottante crème anglaise	Fromage blanc sucré







Menus du 15 au 19 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Carottes râpées		Concombres tomates et maïs
Viandes	Cordon bleu de volaille	Paupiette de volaille sauce poivron	Rôti de porc HVE froid	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
Accompagnements	Blé aux petits légumes	Pâtes	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Purée d'épinards
Laitages	Gouda		Saint Paulin	
Dessert	Compote pomme fraise	Liégeois vanille	Beignet fourré	Petit suisse aux fruits





Menus du 22 au 26 septembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Cervelas nature		Salade de lentilles aux dès de volaille	
Viandes	Omelette	Saucisse de Toulouse HVE	Haché au boeuf sauce poivre	Steak de soja nature
Accompagnements	Macaronis	Frites au four	Purée de pommes de terre	Gratin de choux fleurs
Laitages		Gouda		Emmental BIO
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit frais	Dessert lacté vanille	Cake pépites de chocolat





Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Tomates	Pâté de campagne nature	
Viandes	Palette de porc à la diable	Boulettes végétales sauce tomate	Chili sin carne	Gratiné de poisson au fromage
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Semoule/ Petits pois carottes	Riz	Epinards béchamel et pommes de terre
Laitages	Yaourt sucré			Tomme noire
Dessert	Madeleine	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Gâteau aux pommes





Menus du 6 au 10 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées			Saucisson ail	Bâtonnet de surimi mayonnaise
Viandes	Omelette	Poisson meunière	Croustillant fromager	Jambon blanc
Accompagnements	Blé pilaf	Pommes rissolées	Semoule/ Poêlée campagnarde	Purée de Brocolis
Laitages	Brie pointe	Yaourt sucré		
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot	Eclair vanille	Flan nappé caramel





Menus du 13 au 17 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées			Pommes de terre façon piémontaise	Cervelas nature
Viandes	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Boulettes végétales sauce tomate	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Accompagnements	Frites au four		Riz	Pommes de terre quartiers/Ratatouille
Laitages		Yaourt sucré		
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Petit suisse aux fruits	Liégeois chocolat





Menus du 3 au 7 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salami			Carottes râpées
Viandes	Cordon bleu de volaille	Nugget's de blé	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise
Accompagnements	Petits pois	Frites au four		Riz
Laitages		Tomme noire	Petit suisse sucré	
Dessert	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes	Eclair au chocolat





Menus du 10 au 14 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Œufs mayonnaise			Saucisson ail
Viandes	Nugget's de blé ketchup		Jambon blanc	Croustillant fromager
Accompagnements	Lentilles cuisinées	FERIE	Purée	Pâtes
Laitages			Mimolette	
Dessert	Yaourt sucré		Dessert lacté chocolat	Liégeois vanille





Menus du 17 au 21 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade basque	Rillettes		
Viandes	Omelette	Boulettes végétales sauce tomate	Cassoulet knack /ail	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Riz	Petits pois carottes		Beignets de brocolis
Laitages			Brie pointe	Vache qui rit
Dessert	Yaourt aromatisé	Semoule au lait	Gâteau basque	Compote de pommes banane





Menus du 24 au 28 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Poireaux vinaigrette		Rosette tranché
Viandes	Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic	Hachis parmentier	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Pâtes			Epinards Béchamel/ Pommes de terre quartiers LOCAL
Laitages	Gouda		Saint paulin	
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Liégeois vanille	Fruit frais	Gâteau au yaourt





Menus du 1 au 5 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pomme de terre niçoise			Cervelas nature
Viandes	Rôti de dinde FR à l'estragon	Saucisse de Toulouse HVE	Chili sin carne	Colin meunière MSC
Accompagnements	Semoule	Frites au four		Purée de carottes
Laitages		Gouda	Petit suisse sucré	
Dessert	Entremets au chocolat	Fruit frais	Cake pépites de chocolat	Fromage blanc aromatisé aux fruits





Menus du 8 au 12 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées				Pâté de campagne nature
Viandes	Boulettes végétales sauce tomate	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur	Emincé de volaille tex mex	Colin pané MSC
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Semoule/ Petits pois	Riz créole haricots rouges et maïs	Pâtes
Laitages	Fromage blanc sucré	Boursin	Edam	
Dessert	Madeleine	Yaourt aux fruits	Beignet fourré	Dessert lacté vanille





Menus du 15 au 19 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Œufs mayonnaise		Roulade de volaille	
Viandes	Saucisse Knack de porc HVE nature	Nugget's de blé	Bouchée forestière	Roti de porc HVE aux oignons
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Riz	Potatoes pops	Purée d'épinards
Laitages		Cantafrais		Bûchette de chèvre
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote de pommes HVE	Bûche de Noël LOCAL	Flan nappé caramel





Menus du 5 au 9 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salami	Carottes râpées		
Viandes		Saucisse de Toulouse HVE grillée	Couscous boulettes de soja	Blanquette de volaille
Accompagnements	Lasagnes bolognaises	Lentilles cuisinées	Semoule	Riz
Laitages			Petit suisse sucré	Cantadou
Dessert	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Compote pomme abricot	Couronne des rois





Menus du 12 au 16 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées			Carottes râpées	Saucisson ail
Viandes	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	Crêpe au fromage	Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue	Pavé de poisson blanc MSC sauce citron
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Tortis/ Ratatouille	Frites au four	Pommes de terre quartiers LOCAL/ Haricots verts
Laitages	Camembert	Petit suisse sucré		
Dessert	Dessert lacté vanille	Fruit frais	Yaourt sucré	Liégeois vanille





Menus du 19 au 23 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade basque		Œufs mayonnaise	
Viandes	Saucisse Knack de porc HVE nature	Croustillant fromager	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Petits pois	Beignets de choux fleurs		Lentilles cuisinées
Laitages		Mimolette		Vache qui rit
Dessert	Liégeois chocolat	Compote pomme abricot HVE	Yaourt aux fruits	Eclair vanille





Menus du 26 au 30 janvier 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées				Rosette tranché
Viandes	Paupiette de veau sauce charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon	Nems au poulet	Rousties de légumes
Accompagnements	Haricots beurre	Farfalles	Riz/ Légumes tajine	Purée de Brocolis
Laitages	Gouda	Cantafrais	Emmental BIO	
Dessert	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille	Yaourt velouté aux fruits	Novly chocolat





Menus du 2 au 6 février 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pommes de terre façon piémontaise			Cervelas nature
Viandes	Boulettes de volaille sauce Stroganoff	Dos de colin MSC à la crème de curry	Saucisse HVE grillée	Steak de soja provençale
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Pates/ Brocolis	Pommes rissolées	Choux fleurs persillés
Laitages		Gouda	Bûchette de chèvre mélange	
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit frais	Crêpe sucrée	Fromage blanc aromatisé aux fruits





Menus du 9 au 13 février 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Œufs mayonnaise			Pâté de campagne nature
Viandes	Carbonara de légumes et champignons	Normandin de veau sauce forestière	Jambon blanc HVE	Colin meunière MSC
Accompagnements	Macaronis	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Riz / Haricots verts
Laitages		Boursin	Pont l'évêque AOP	Petit suisse aux fruits
Dessert	Yaourt sucré	Compote de pommes HVE	Gâteau aux pommes	Dessert lacté vanille





Menus du 2 au 6 mars 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Terrine de poisson			Saucisson ail
Viandes		Tajine de Boulettes de soja	Palette de porc à la dijonnaise	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnements	Lasagnes bolognaises VBF	Semoule HVE	Lentilles cuisinées	Gratin de choux fleurs
Laitages		Carré ligueil	Yaourt aromatisé	
Dessert	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Madeleine	Eclair au chocolat





Menus du 9 au 13 mars 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salami		Carottes râpées	
Viandes	Croustillant fromager	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	Saucisse Knack de porc HVE nature	Nugget's de blé
Accompagnements	Pâtes	Riz	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre Local
Laitages		Tomme noire		Cantadou
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Mousse chocolat au lait	Yaourt sucré	Gâteau au yaourt

