



Menu A – Semaine 33 du 10 au 17 aout 2026



		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H1	CAROTTES RAPÉES	H2	TABOULÉ	H2	SALADE DE PATES	H1	SALADE VERTE ET CROUTONS	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	*CHARCUTERIE*#	H2	FEUILLETÉ CHEVRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET SAUCE AU POIVRE 	V1	BŒUF SAUCE STROGANOFF	V2	TARTE THON TOMATE 	V3	POISSON AU FOUR	V2	ESCALOPE VIENNOISE	V1	MARMITE DE LA MER 	V1	LANGUE DE BOEUF 
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L2	HARICOTS BEURRE	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	SEMOULE	L2	ÉPINARDS CRÈME 	L1	PLAT COMPLET	L3	LÉGUMES GLACÉS
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	CROC LAIT 	F	MIMOLETTE	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	CRÈME VANILLE 	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	COMPOTE	D1	DESSERT MAISON 	D1	SEMOULE AU LAIT 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

MARMITE DE LA MER : pdt, fruits de mer, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil

LÉGUMES GLACÉS : carottes, haricots verts, haricots beurre, sucre, vinaigre

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements



Menu B – SEMAINE 33 du 10 au 17 aout 2026



		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H3	CREPE AU FROMAGE	H1	TOMATES EN SALADE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	SALADE DE LENTILLES	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	HACHÉ DE VEAU	V2	*SAUCISSE FUMÉE* 	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	POULET ROTI	V1	BRANDADE PARMENTIÈRE 	V2	*ANDOUILLETTE* 	V2	*POÉLÉE DU SUD OUEST*
ACCOMPAGNEMENT	L2	COURGETTES	L1	PETITS POIS 	L1	RIZ	L2	CAROTTES 	L1	PLAT COMPLET	L2	PATES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	CROC LAIT 	F	MIMOLETTE	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	CRÈME VANILLE 	D1	FRUIT 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	COMPOTE	D1	DESSERT MAISON 	D1	SEMOULE AU LAIT 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

ANTI-PASTI : courgettes, artichaut, brunoise de légumes du soleil, basilic, olives vertes

POÉLÉE DU SUD OUEST : pdt, gésiers confits de dinde, haricots verts, lardons, mais, poivron, oignon, persillade

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnementT



Menu A – SEMAINE 34 du 17 au 23 aout 2026



		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21		SAMEDI 22		DIMANCHE 23
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H2	PIZZA	H1	BETTERAVES FN SALADE 	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE* 	H1	SALADE AVOCADO	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	POULET ROTI	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	ROTI DE DINDE	V1	*PATES CARBONARA*	V2	SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE THAÏ	V2	*BOUDIN BLANC*	V2	POISSON BORDELAISE 
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CAROTTES 	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	BOULGOUR	L2	PURÉE ET POMME	L1	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CROC LAIT 	F	FROMAGE	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	FRUIT	D1	BABA AU RHUM 	D1	RIZ AU LAIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette

SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE THAÏ : sauté de volaille, légumes thaï , sucre, sauce nuoc man

SALADE AVOCADO : avocat, carottes râpées, mais, haricots rouge, vinaigrette, paprika, échalotte

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements



Menu B – SEMAINE 34 du 17 au 23 août 2026

		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21		SAMEDI 22		DIMANCHE 23
ENTREE	H2	ŒUF DUR MAYONNAISE	H1	SALADE DE MAIS	H2	TABOULÉ	H2	SALADE PIÉMONTAISE (volaille)	H2	SALADE NAPOLI	H3	*CHARCUTERIE*#	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	VEAU AUX OLIVES	V2 	*SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE*	V2	*QUICHE*	V2 	BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATE	V1 	POISSON SAUCE CURRY	V1 	LASAGNES MAISON	V3	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE DE CAMPAGNE	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L2 	ÉPINARDS CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CROC LAIT 	F	FROMAGE	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1 	YAOURT AROMATISÉ	D1	FRUIT	D1	BABA AU RHUM 	D1	RIZ AU LAIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SALADE PIÉMONTAISE : pdt, dés de poulet, haricots verts, cornichons, œuf dur mayonnaise

SALADE NAPOLI : pates, tomates, thon, olives, vinaigrette

CANARD PERLÉ A L'ORANGE : boulgour, effiloché de canard, jus d'orange, orange, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu A – Semaine 35 du 24 au 30 aout 2026



		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28		SAMEDI 29		DIMANCHE 30
ENTREE	H1	HARICOTS FORESTIERS	H2	TABOULÉ	H3	*SAUCISSON A L'AIL* 	H1	CAROTTES RAPÉES	H2	SALADE DE LENTILLES	H3	*CHARCUTERIE* #	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	ÉMINCÉ DE POULET AUX CHAMPIGNON	V1	*SAUCISSE DE TOULOUSE* 	V2	TARTE AUX POIREAUX 	V1	BŒUF SAUCE FARIGOULETTE 	V1	ROTI DE DINDE	V1	NOUILLE DES MANDARINS 	V1	*MITONNÉ DE CŒUR DE BOEUF*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L2	CHOUX DE BRUXELLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	SEMOULE	L2	CAROTTES 	L1	PLAT COMPLET	L1	FLAGEOLETS
FROMAGE	F	MOULÉ AIL ET FINES HERBES 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CROC LAIT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	F	GOUDA	F	ST NECTAIRE 	F	EMMENTAL
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D2	BROWNIE	D1	MAESTRO VANILLE 	D1	POMME AU CARAMEL 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

BŒUF SAUCE FARIGOULETTE : sauté de bœuf, oignon, thym, paprika

NOUILLES DES MANDARINS : spaghettis, émincé de volaille, mélange de légumes wok, sauce soja, jus d'orange, gingembre, graine de sésame , sucre, vinaigre blanc, épices

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements



Menu B – semaine 35 du 24 au 30 aout 2026



		LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENDREDI 23		SAMEDI 24		DIMANCHE 25
ENTREE	H2	SALADE DE POMME DE TERRE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H2	SALADE DE BLÉ	H1	SALADE DE MAÏS	H1	SALADE DE SOJA ET MAÏS	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	CUISSE DE POULET ROTI	V1	BLANQUETTE DE POISSON 	V2	FILET DE POULET AU JUS	V2	*SAUTÉ DE PORC SAUCE CHASSEUR* 	V2	RETOUR DE PÊCHE 	V2	CARRI DE POULET COURGETTES COCO
ACCOMPAGNEMENT	L2	CHOU FLEUR	L1	PETITS POIS	L1	POMMES VAPEUR	L2	RATATOUILLE	L1	RIZ	L2	ROSTIES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F 	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	F 	BLEU DOUCEUR	F	CROC LAIT 	D1 	YAOURT AROMATISÉ	F	GOUDA	F	ST NECTAIRE 	F	EMMENTAL 
DESSERT	D1	COMPOTE	D1 	LAITAGE BIO	D1	FRUIT 	D2	BROWNIE	D1 	MAESTRO VANILLE 	D1	POMME AU CARAMEL	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

CARRI DE POULET COURGETTES COCO : émincé de poulet, courgettes, noix de coco, pdt, curcuma, curry, crème, oignon, ail

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnements



Menu A - SEMAINE 36 du 31 au 06 septembre 2026



		LUNDI 30		MARDI 01		MERCREDI 02		JEUDI 03		VENDREDI 04		SAMEDI 05		DIMANCHE 06
ENTREE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	TABOULÉ	H2	FRIAND FROMAGE	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE *	H3	SALADE HARENG CAJUN	H2	CHARCUTERIE #	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUCISSE FUMÉE *	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES	V2	*SAUTÉ DE PORC SAUCE BARBECUE *	V2	BŒUF CAROTTES	V1	POISSON AU FOUR	V1	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST	V1	POULET ROTI THYM MIEL
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L3	COURGE+TTES	L2	HARICOTS VERTS 	L2	PLAT COMPLET	L1	GRATIN DAUPHINOIS MAISON 	L1	PLAT COMPLET	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	FROMAGE	F	TOMME BLANCHE	F	MIMOLETTE
DESSERT	D1	YAOURT DU MOMENT	D1	COMPOTE DE POMME 	D1	CRÈME ESPAGNOLE MAISON	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	FRUIT	D1	MOELLEUX AU CHOCOLAT	D1	RIZ AU LAIT

SALADE HARENG CAJUN : macédoine, hareng, épices, vinaigrette crème

CRÈME ESPAGNOLE : base de crème aux œufs, coulis de caramel

RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST : riz, haricots verts, mais, effiloché de canard, gésiers, ail, échalotes

<> : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements



Menu B - SEMAINE 36 du 31 au 06 septembre 2026

		LUNDI 31		MARDI 01		MERCREDI 02		JEUDI 03		VENDREDI 04		SAMEDI 05		DIMANCHE 06
ENTREE	H2	SALADE DE BLÉ	H1	HARICOTS VERTS	H3	CRUDITÉS DE SAISON	H1	SALADE DE TOMATES	H2	*MORTA-DELLE*	H2	TERRINE DE LÉGUMES	H3	*CHORIZO*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET SAUCE AUX POIVRONS	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	<ESCALOPE VIENNOISE>	V1 	COUSCOUS	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V2	*BOUDIN BLANC*	V2	RAGOUT POMMES DE TERRE AGNEAU
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES 	L1	LENTILLES	L1	PETITS POIS	L1	PLAT COMPLET	L3	PLAT COMPLET	L2	PURÉE ET POMME	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	FROMAGE	F	TOMME BLANCHE	F	MIMO-LETTE
DESSERT	D1	YAOURT DU MOMENT	D1	COMPOTE 	D1	CRÈME ESPAGNOLE MAISON	D2 	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	FRUIT	D1	MOELLEUX CHOCOLAT	D1	RIZ AU LAIT

CRÈME ESPAGNOLE MAISON : base de crème aux œufs, coulis de caramel

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnements

<> : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes