

	Semaine du 31 août au 04 septembre		Semaine du 07 sept au 11 septembre		Semaine du 14 sept au 18 septembre		Semaine du 21 sept au 25 septembre	
Lundi			Pastèque BIO Pois chiches aux légumes du soleil (tomates, courgettes, aubergines) Semoule Petit moulé ail et fines herbes Flan vanille		Salade d'haricots verts vinaigrette Rôti de veau marengo Pommes noisette Croc lait BIO Fruit		Pastèque BIO Sauté de dinde sauce forestière Courgettes BIO persillées Fromage blanc & sucre Madeleine	
Rentrée scolaire Mardi	Concombre à la crème Sauté de bœuf au cumin Piperade et coquillettes BIO Vache qui rit Donuts		Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Yaourt aromatisé Fruit BIO		Pastèque Emince de poulet sauce paprika Riz BIO Mimolette Cocktail de fruits		Salade de lentilles aux échalotes Gratin de pommes de terre BIO sauce mornay à l'emmental BIO Yaourt aromatisé Fruit	
Mercredi	Salade de boulgour BIO, haricots rouge et maïs Rôti de dinde à l'estragon Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO		Melon BIO Carbonara de porc / Carbonara de dinde Spaghettis et fromage râpée BIO Coulommiers Compote de pommes BIO		Salade de pois chiche au cumin Pizza mozzarella et olives Salade verte Yaourt aromatisé Fruit		Friand au fromage Bœuf à la provençale Riste d'aubergines BIO, tomates BIO, olives et perles de blé Emmental Fruit BIO	
Jeudi	Melon BIO Salade de blé BIO, tomates BIO, maïs et œuf durs BIO Emmental Liégeois chocolat		Salade de tomates BIO et sauce balsamique Sauté de bœuf aux olives Aubergines BIO et pépinettes St paulin Fruit		Salade de pommes de terre BIO et œufs durs BIO Chipolatas / Saucisse de volaille Ratatouille Petit suisse Fruit		Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de colin à l'huile d'olive Purée de pois cassés BIO Camembert Compote de pomme poire BIO	
Vendredi	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce à l'aneth Riz BIO Gouda Fruit		Taboulé Escalope de poulet pané Carottes BIO persillées Edam Fruit		Salade de tomates BIO et vinaigrette et olives Fideua au poisson et pâtes BIO Carré président Cuajada		Cake à la mozzarella Steak haché sauce pizziolo Poêlée de légumes Vache picon Fruit	
	 Plat servi froid							

	Semaine du 28 sept au 02 octobre		Semaine du 05 oct au 09 octobre		Semaine du 12 oct au 16 octobre SEMAINE DU GOUT		Semaine du 19 oct au 23 octobre	ALSH	Semaine du 26 oct au 30 octobre	ALSH
Lundi	Concombres tzatziki Filet de lieu sauce normande Pommes de terre vapeur St Môret BIO Compote de pommes		Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron Purée de courges Yaourt aromatisé Fruit BIO		Betteraves BIO et maïs vinaigrette balsamique Plat du chef Sanchez: Guiso de pois carré BIO, haricots noirs BIO à la tomate et cumin Semoule complète BIO Edam Fruit BIO		Radis beurre Sauce bolognaise de bœuf Spaghettis BIO Tomme grise Mousse au chocolat		Salade de blé BIO aux olives et tomates Roti de porc sauce charcutière/ Roti de dinde sauce charcutière Gratin de chou fleur Rondelé BIO Fruit	
Mardi	Salade de tomates et vinaigrette Cordon bleu Petits pois au jus Gouda Fruit BIO		Carottes BIO râpées vinaigrette Gratin de pâtes BIO au fromage ail et fines herbes Fromage blanc & sucre Compote banane pomme		Salade verte BIO et vinaigrette Hot dog de volaille et ketchup Potatoes Chanteneige BIO Donut's		Salade coleslaw (chou HVE et carottes BIO) Filet de colin pané et citron Epinards à la crème Petit suisse BIO Biscuit		Salade verte vinaigrette Lentilles sauce italienne Farfalles BIO Yaourt sucré Compote de pomme BIO	
Mercredi	Salade verte BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce aigre douce Carottes BIO persillées Coulommiers Gâteau au chocolat BIO		Rillettes de thon Steack sauce pizziolo Brocolis Edam Fruit BIO		Salade de pâtes trois couleurs Boulette de dinde oignons et herbes Poêlée de légumes St paulin Ile flottante		Potage de légumes BIO (carottes navets) Œuf brouillé BIO Riz cantonnais Croc lait BIO Fruit		Salade de perles au pistou Bœuf à la hongroise Poêlée de légumes Lou Mirabel Fruit	
Jeudi	Betteraves vinaigrette Dahl de lentilles BIO Riz Petit suisse aromatisé Fruit		Salade verte BIO et vinaigrette et croûtons Sauté de bœuf aux herbes Haricots blancs à la tomate Petit moulé Crème dessert vanille		Salade d'haricots verts Plat du chef Nutile: Effiloché de Taureau à la st gilloise et sa purée de potimarron BIO Yaourt aromatisé Fruit		Pizza au fromage Sauté de bœuf sauce forestière Brocolis persillés Fromage blanc & sucre Fruit BIO		Velouté de courges Tajine de poulet au citron confit Semoule Edam Fruit BIO	
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou Bœuf mironton Gratin de courgettes Lou Mirabel Fruit BIO		Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Filet de lieu sauce citron Epinards à la crème Petit suisse BIO aro Fruit BIO		Concombre fromage blanc aneth Plat du chef Luka-Tao : Parmentier de daurade aux pois chiches BIO, pommes de terre BIO et pâte de sesame Emmental Compote de pomme fraise		Salade boulgour BIO, haricots rouge et maïs Emincé de poulet sauce romarin Purée de céleri Carré président Fruit BIO		Salade indienne Filet de colin sauce à l'oseille Carottes BIO persillées Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt	

	Semaine du 31 août au 04 septembre	Semaine du 07 sept au 11 septembre	Semaine du 14 sept au 18 septembre	Semaine du 21 sept au 25 septembre
Lundi		Pastèque BIO Pois chiches aux légumes du soleil (tomates, courgettes, aubergines) Semoule Flan vanille	Salade d'haricots verts vinaigrette Rôti de veau marengo Pommes noisette Croc lait BIO	Pastèque BIO Sauté de dinde sauce forestière Courgettes BIO persillées Fromage blanc & sucre
Mardi		Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Yaourt aromatisé	Pastèque Emince de poulet sauce paprika Riz BIO Mimolette	Salade de lentilles aux échalotes Gratin de pommes de terre BIO sauce mornay à l'emmental BIO Fruit
Mercredi	Salade de boulgour BIO, haricots rouge et maïs Rôti de dinde à l'estragon Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé	Melon BIO Carbonara de porc / Carbonara de dinde Spaghettis et fromage râpée BIO Compote de poires BIO	Salade de pois chiche au cumin Pizza mozzarella et olives Salade verte Fruit	Friand au fromage Bœuf à la provençale Riste d' aubergines BIO, tomates BIO, olives et perles de blé Fruit BIO
Jeudi	Melon BIO Salade de blé BIO, tomates BIO, maïs et œuf durs BIO Liégeois chocolat	Salade de tomates BIO et sauce balsamique Sauté de bœuf aux olives Aubergines BIO et pépinettes St paulin	Salade de pois chiches BIO et œufs durs BIO Chipolatas / Saucisse de volaille Ratatouille Petit suisse	Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de colin à l'huile d'olive Purée de pois cassés BIO Compote de pomme poire BIO
Vendredi	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce à l'aneth Riz BIO Fruit	Taboulé Escalope de poulet pané Carottes BIO persillées Fruit	Salade de tomates BIO et vinaigrette et olives Fideua au poisson et pâtes BIO Cuajada	Cake à la mozzarella Steak haché sauce pizzaïolo Poêlée de légumes Vache picon

Plat servi froid

	Semaine du 28 sept au 02 octobre	Semaine du 05 oct au 09 octobre	Semaine du 12 oct au 16 octobre SEMAINE DU GOUT	Semaine du 19 oct au 23 octobre	ALSH	Semaine du 26 oct au 30 octobre	ALSH
Lundi	Concombres tzatziki Filet de lieu sauce normande Pommes de terre vapeur Compote de pommes	Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron Purée de courges Yaourt aromatisé	Betteraves BIO et maïs vinaigrette balsamique Plat du chef Sanchez: Guiso de pois carré BIO, haricots noirs BIO à la tomate et cumin Semoule complète BIO Edam	Radis beurre Sauce bolognaise de bœuf Spaghettis BIO Mousse au chocolat		Salade de blé BIO aux olives et tomates Roti de porc sauce charcutière/ Roti de dinde sauce charcutière Gratin de chou fleur Rondelé BIO	
Mardi	Salade de tomates et vinaigrette Cordon bleu Petits pois au jus Gouda	Carottes BIO râpées vinaigrette Gratin de pâtes BIO au fromage ail et fines herbes Compote banane pomme	Salade verte BIO et vinaigrette Hot dog de volaille et ketchup Potatoes Donut's	Salade coleslaw (chou HVE et carottes BIO) Filet de colin pané et citron Epinards à la crème Petit suisse BIO		Salade verte vinaigrette Lentilles sauce italienne Farfalles BIO Yaourt sucré	
Mercredi	Salade verte BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce aigre douce Carottes BIO persillées Gâteau au chocolat BIO	Rillettes de thon Steack sauce pizzaïolo Brocolis Fruit BIO	Salade de pâtes trois couleurs Boulette de dinde oignons et herbes Poêlée de légumes Ile flottante	Potage de légumes BIO (carottes navets) Œuf brouillé BIO Riz cantonnais Croc lait BIO		Salade de perles au pistou Bœuf à la hongroise Poêlée de légumes Lou Mirabel	
Jeudi	Betteraves vinaigrette Dahl de lentilles BIO Riz Petit suisse aromatisé	Salade verte BIO et vinaigrette et croûtons Sauté de bœuf aux herbes Haricots blancs à la tomate Crème dessert vanille	Salade d'haricots verts Plat du chef Nutile: Effiloché de Taureau à la st gilloise et sa purée de potimarron BIO Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Sauté de bœuf sauce forestière Brocolis persillés Fruit BIO		Velouté de courges Tajine de poulet au citron confit Semoule Fruit BIO	
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou Bœuf mironton Gratin de courgettes Fruit BIO	Salade de pois chiches BIO aux échalotes Filet de lieu sauce citron Epinards à la crème Petit suisse BIO aro	Concombre fromage blanc aneth Plat du chef Luka-Tao : Parmentier de daurade aux pois chiches BIO, pois chiches BIO, pois chiches BIO et pâte de sesame Compote de pomme fraise	Salade boulgour BIO, haricots rouge et maïs Emincé de poulet sauce romarin Purée de céleri Carré président		Salade indienne Filet de colin sauce à l'oseille Carottes BIO persillées Gâteau au yaourt	

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

24/09/2026