

Menus* du 07 septembre au 13 septembre 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 07 septembre

Pâté de campagne  
Sauté de dinde curry – coco  
Champignons persillés
Coquillettes 
Yaourt nature
Fruit de saison

Mardi 08 septembre

Panier aux 2 fromages 
Tortilla aux Pdt
Salade verte 
Fromage 
Fromage blanc – miel 
Galette St michel

Mercredi 09 septembre

Pastèque
Veau marengo  
Perli'blé aux légumes
Fromage  
Compote pomme - framboise 

Jeudi 10 septembre

Céleri rémoulade
Boul'agneau au jus 
Carottes Vichy
Purée de Pdt
Fromage
Flan nappé caramel 

Bon Appétit

Vendredi 11 septembre

Crêpe tomate – emmental 
Poisson à la bordelaise 
Chou-fleur béchamel
Riz
Fromage
Fruit de saison 

Samedi 12 septembre

Tresse de volaille 
Tomate farcie 
Pommes rissolées
Fromage  
Fruit de saison

Dimanche 13 septembre

Salade de lentilles & lardons 
Cuisse de poulet rôtie 
Poêlée méridionale
Fromage
Eclair au café

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 14 septembre au 20 septembre 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 14 septembre

Feuilleté lieu noir & légumes
Sauté de porc sce Champ. 
Courgettes en persillade
Pommes vapeur
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 15 septembre

Surimi mayonnaise 
Tortellini provençale 
Fromage 
Fruit 

Mercredi 16 septembre

Salade coleslaw
Saucisse sauce chasseur 
Navets sautés
Lentilles
Yaourt nature
Apple cake

Jeudi 17 septembre

Terrine de poisson & citron
Escalope de dinde viennoise 
Riz aux légumes
Fromage à tartiner 
Fruit de saison 

Bon Appétit

Vendredi 18 septembre

Melon 
Blanquette de saumon 
Semoule 
Fromage 
Crème dessert vanille 

Samedi 19 septembre

Mortadelle 
Langue de bœuf sce Madère 
Petits légumes
Fromage 
Fruit de saison 

Dimanche 20 septembre

Salade de crudités
Daurade à l'italienne 
Gnocchis aux poireaux
Fromage
Pompe pommes & pruneaux

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 21 septembre au 27 septembre 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Viva Mexico !!

Salade mexicaine
Chili con carne
Riz
Fromage
Ananas aux épices

Mardi 22 septembre

Carottes râpées
Omelette épinards – ricotta
Purée de pommes de terre
Fromage
Compote fruits exotiques

Mercredi 23 septembre

Pâté de foie
Poulet rôti
Haricots plats
Potatoes
Fromage
Raisin

Jeudi 24 septembre

Panier poulet & légumes
Rôti de porc à la moutarde
Brocolis en persillade
Pâtes coudées
Yaourt nature
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 25 septembre

Betteraves en vinaigrette
Merlu vapeur & citron
Légumes rustique
Fromage
Riz au lait

Samedi 26 septembre

Rillettes
Cuisse de poule confite
Tomate provençale
Flageolets au jus
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 27 septembre

Salade de chou rouge & lardons
Paupiette de lapin
Risonis & courgettes
Fromage
Tartelette aux myrtilles

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2