



SEMAINE DU 31 AU 06 SEPTEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 31 AOÛT	
Pâtes BIO Océane Roti de bœuf, mayonnaise Chou-fleur vinaigrette Camembert Fruit de saison	Soupe de légumes Œufs dur béchamel gratinés Pomme de terre rissolées Chantailou Petit suisse aux fruits
MARDI 1 SEPTEMBRE	
Concombres en salade Moules sauce curry Frites Tomme noire Fruit de saison au fromage blanc	Potage Fermier Croque-monsieur Salade verte Les Fripons Liégeois chocolat
MERCREDI 2 SEPTEMBRE	
Rosette Haché de veau sauce champignons Polenta Bleu douceur Gâteau Basque	Bouillon de vermicelles Feuilleté au chèvre Carottes persillés Vache Picon Corbeille de saison
JEUDI 3 SEPTEMBRE	
Harengs pommes à l'huile Cari de poulet Piperade maison Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Boules d'agneau et jus aux herbes Riz créole Brebicrème Yaourt aromatisé
 VENDREDI 4 SEPTEMBRE	
Haricots beurre en salade Seiches façon zarzuela Pâtes BIO Gouda Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Cordon bleu de volaille Endives braisées Carré frais Semoule au lait maison
SAMEDI 5 SEPTEMBRE	
Lentilles à l'échalotte Emincé de porc sauce aigre douce Caviar d'aubergines Bûche de chèvre Cône de glace vanille fraise	Velouté de tomates Œuf façon meurette Pomme de terre persillées Chanteneige Salade de fruits de saison
DIMANCHE 6 SEPTEMBRE	
Rillettes du Mans Cuisse de pintade aux pêches Riz pilaf Saint Nectaire AOP Clafoutis aux fruits de saison maison	Bouillon de vermicelles Tarte au thon Salade verte Petit moulé aux noix Pêches au sirop

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 7 SEPTEMBRE	
Pâtes BIO légumières Rôti de veau sauce forestière Mijoté de légumes de saison Camembert Fruit de saison	Potage jardinière Jambon blanc Supérieur Purée Saint Morêt Mousse au citron
MARDI 8 SEPTEMBRE	
Tarte de tomates au pistou Cuisse de poulet marinée au romarin et citron Frites Dipster Tomme blanche Fruit de saison	Bouillon de vermicelles Dos de colin sauce marinière Cœurs de céleri et carottes braisés Samos Fruits de saison rôti au miel
MERCREDI 9 SEPTEMBRE	
Salade composée REPAS FROID : Rôti de porc et ratatouille Pont-l'Evêque Tarte flan pâtissier	Potage fermier Omelette aux champignons Pâtes BIO Croc lait Corbeille de fruits
JEUDI 10 SEPTEMBRE	
Pâté de tête persillé Courgette farcie maison Riz pilaf Saint Paulin Cône de glace vanille chocolat	Soupe du marché Parmentier de la mer maison Yaourt nature Salade de fruits de saison
VENDREDI 11 SEPTEMBRE	
Feuilleté au fromage Filet de doré sauce à l'aneth Haricots verts aux aromates Emmental Corbeille de fruits	Soupe de poissons, croûtons et fromage REPAS FROID : salade de pâtes BIO au jambon Le Carré Petit suisse
SAMEDI 12 SEPTEMBRE	
Crème de foie Emincé de langue à la Provençale Pomme de terre rissolées Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Tarte 3 fromages Fondue de poireaux Tartare nature Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 13 SEPTEMBRE	
Salade d'artichauts Sauté de veau au Banyuls Riz aux légumes Fourme d'Ambert Baba au rhum maison	Bouillon de vermicelles Clafoutis au poulet Poêlée de légumes Saint Bricet Poire au sirop



SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 14 SEPTEMBRE	
Concombres sauce Bulgare Mijoté de Bœuf à la Méditerranéenne Pâtes BIO Bûchette vache chèvre Corbeille de fruits	Soupe de légumes Poisson meunière Courgettes au basilic Chantaillou Viennois de fruits jaunes maison
MARDI 15 SEPTEMBRE	
Tomates en salade Saucisse Catalane et Aïoli Frites Tomme noire Coupe de glace, chantilly	Potage Fermier Aiguillettes de poulet sauce estragon Haricots verts persillés Les Fripons Roulé à la confiture
MERCREDI 16 SEPTEMBRE	
Repas à thème MAROC Carottes râpées et vinaigrette à l'orange Tajine de sauté de poulet aux pruneaux Semoule Fromage Cake à la fleur d'oranger maison	Bouillon vermicelles Tarte à l'oignon Salade verte Fromage mou Compote
JEUDI 17 SEPTEMBRE	
Salade verte, carottes râpées et raisins secs Echine de porc grillé aux herbes Et ses lentilles Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Œufs Mirabeau Mousseline de céleri rave Brebicrème Fromage blanc
 VENDREDI 18 SEPTEMBRE	
Pâté de campagne Pavé de hoki sauce citron Navets et carottes braisés Gouda Riz au lait maison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Jambon blanc Supérieur Pâtes BIO Carré frais Crème dessert vanille
SAMEDI 19 SEPTEMBRE	
Céleri rémoulade Boudin noir aux oignons Ecrasé de pomme de terre Bleu douceur Cône de glace pistache	Velouté de tomates Cake chèvre poivrons maison Salade verte Chanteneige Corbeille de saison
DIMANCHE 20 SEPTEMBRE	
Rosette Lyonnaise, beurre Gardienne de taureau Riz créole Saint Nectaire AOP Tarte aux fruits de saison maison	Bouillon vermicelles Tortilla Purée de carottes Petit moulé aux noix Ananas au sirop

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 21 SEPTEMBRE	
Samossas aux légumes Filet mignon de porc sauce Banyuls Poêlée de champignons Camembert Corbeille de fruits	Potage jardinière Bolognaise Pâtes BIO Saint Morêt Crème dessert au chocolat
MARDI 22 SEPTEMBRE	
Maquereaux à la moutarde Roti de dinde aux épices Frites Disper Tomme blanche Pomme au four	Soupe de légumes verts Omelette au fromage Ratatouille Samos Semoule au lait maison
MERCREDI 23 SEPTEMBRE	
Mousse de foie Mijoté d'agneau rôti au thym Semoule Pont l'Evêque Paris Brest	Potage Fermier Bouchée au colin Carottes persillées Croc lait Salade de fruits de saison
JEUDI 24 SEPTEMBRE	
Salade composée Sauté de poulet Haricots blanc tomatés Saint Paulin Banane à la crème anglaise	Bouillon de vermicelles Tomate farcie Choux fleur persillés Cantafrais Compote
 VENDREDI 25 SEPTEMBRE	
Melon Fideua Emmental Cône de glace vanille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Crêpe au fromage Salade verte Le Carré Corbeille de saison
SAMEDI 26 SEPTEMBRE	
Pois chiches en salade Longe de porc à la Majorquine Pommes de terre rôties Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Gratin de pâtes BIO Courgettes aux dés de volaille Tartare nature Mousse au café
DIMANCHE 27 SEPTEMBRE	
Salade verte, avocat et crevettes Veau à la méridionale Galette de pomme de terre Fourme d'Ambert Crumble aux pêches maison	Bouillon vermicelles Poisson pané plein filet, citron Brocois persillés Saint Bricet Yaourt aux fruits