

Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025



Sobrie Restauration

Du 1er au 5 Septembre

Du 8 au 12 Septembre

Du 15 au 19 Septembre

Du 22 au 26 Septembre

Du 29/09 au 3 Octobre

Du 6 au 10 Octobre

Du 13 au 17 Octobre

"Les Fromages"



L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

Menu Végétarien



Betteraves rouges
Tortellini provençale
Emmental râpé
Fruit de saison

Melon
Goulash
Waterzoï de poisson
Riz
Sauce
Yaourt nature sucré

Carottes râpées HVE
Chipolatas (P)
Surimi mayonnaise
Taboulé
Ketchup
Flan chocolat

Parmentier de thon
Salade
Mimolette
Gâteau basque

Macédoine
Gratiné de poulet
Gratiné de poisson
Coquillettes
Brassé aux fruits

Jambon (P)
Œufs durs
Frites
Salade
Mayonnaise
Fromage frais
Fruit de saison

Boulettes
Boulettes de soja
Semoule
Légumes couscous
Edam
Fruit de saison

Menu Végétarien

Pastèque
Palets fromagers
Purée de potiron
Sauce moutarde
Glace

Poisson poêlé au beurre MSC



Boulgour
Ratatouille
Camembert
Fruit de saison

Menu Végétarien



Coleslaw
Bolognaise végétale
Spaghettis
Emmental râpé
Yaourt aromatisé

Palette de porc à la diable (P)
Brandade de poisson
Purée
Salade
Vache picon
Tarte aux pommes

Melon
Escalope de poulet
Colin aux champignons
Riz
Sauce champignons
Mousse au chocolat

Menu Végétarien

Croque veggie à la tomate
Tortis
Sauce
Emmental râpé
Fromage
Fruit de saison

Pastèque
Bœuf à l'ancienne
Timbale de poisson
Pommes noisettes
Salade
Nappé caramel

Salade de tomates
Blanquette de volaille
Tarte aux poireaux
Riz
Sauce
Liégeois chocolat

Pépites de poisson MSC



Pommes de terre
Gratin de courgettes
Gouda
Glace

Menu Végétarien



Betteraves rouges
Dahl de lentilles
Riz
Sauce
Crème dessert vanille

Carottes râpées HVE
Cordon bleu
Palets fromagers
Farfalles
Sauce estragon
Yaourt brassé aux fruits

Melon
Poisson au basilic MSC
Boulgour aux petits légumes
Beignet chocolat

Sauté de porc aux olives (P)
Blanquette de poisson
Pommes sautées
Haricots verts
Carré président
Compote

Calamars à la Romaine
Pommes de terre
Salade
Sauce tartare
Maasdam
Fruit de saison

Salade florida
Lasagnes de légumes
Yaourt nature sucré

Emincé de volaille
Crêpe au fromage
Pommes croquettes
Petits pois
Sauce forestière
Brie
Liégeois vanille

Salade de concombres
Rougail de saucisse (P)
Rougail de poisson
Riz
Sauce
Glace

Menu Végétarien



Soupe de courgettes à la vache qui rit
Omelette au maroilles
Pommes sautées
Salade
Sauce
Yaourt aromatisé

Rôti de porc au bleu (P)
Tarte au fromage
Boulgour
Haricot beurre
Sauce
St Paulin
Flan pâtissier

Cheeseburger
Fish burger
Frites
Salade
Ketchup
Fruit de saison

Salade de tomates mozzarella
Colin MSC
Riz
Sauce fromage ail et fines herbes
Fromage blanc nature sucré



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologiques



Produits Labelisés