



lundi 31 août 2026 au vendredi 04 septembre 2026

	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
MENU	Betteraves rouges en vinaigrette	Céleri sauce cocktail	Assiette de charcuteries	Rillettes de canard et toast de pain de mie	Acras de morue et salade
	Chou-fleur en vinaigrette	Salade de pommes de terre aux harengs	Quiche petits pois chèvre	Roulé à la parisienne (jambon macédoine mayonnaise)	Concombres crème et persil
	Museau vinaigrette ***	Pâté de campagne et cornichon ***	Salade de tomates et concombres ***	Tatin tomates et oignons ***	Feuilleté au chèvre ***
	Poulet rôti sauce basquaise	Rôti de porc sauce moutarde	Paupiette de saumon sauce crème aneth	Langue de bœuf sauce piquante	Poisson blanc meunière et quartier de citron
	Saucisse fumée ***	Hachis parmentier (bœuf) ***	Sauté de dinde sauce blanquette ***	Boudin blanc sauce suprême ***	Côte de porc sauce au thym ***
	Frites	Salade verte en vinaigrette	Riz	Purée de carotte	Pommes de terre persillées
	Carottes persillées ***	Purée de pomme de terre Haricots verts à l'ail ***	Fondue de poireaux ***	Gratin de chou-fleur et pommes de terre à la béchamel ***	Epinards à la béchamel ***
	Camembert ***	Mimolette ***	Maroilles ***	Saint Paulin ***	Tomme grise ***
	Crème aux œufs	Mille feuille vanille	Cake au chocolat et crème anglaise	Crème vanille sur lit de caramel et chantilly façon liégeois	Compote de poire et brisures de spéculoos
	Fromage blanc et confiture de fraise	Crème légère aux spéculoos	Pastèque	Tarte au sucre	Crème amande griottes
	Chou chantilly et coulis de fruits rouges	Salade de fruits frais	Mousse framboise	Yaourt nature fermier au sucre de canne	Eclair parfum café

Viande charolaise

Produit décongelé

Certification environnementale de niv.2

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Appellation d'origine protégée

Haute valeur environnementale

Produit local

Indication géographique protégée

Label rouge

Produit français

Plat végétarien

Œufs plein air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

sodexo
Tout commence au quotidien



lundi 07 sept 2026 au vendredi 11 septembre 2026

	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
MENU	 Carottes râpées en vinaigrette	Céleri râpé au fromage blanc raisins secs et curry	Mousse de foie et cornichon	Terrine de lapin et cornichon	Salade coleslaw ( carottes, chou blanc) 
	Mousse de foie et cornichon	Friand au Cantal 	Tarte poulet champignons	Poireaux en vinaigrette	Rillettes de porc et cornichon
	Salade de melons et concombres à la menthe ***	Terrine forestière et cornichon ***	Tomate antiboise (macédoine, thon, mayonnaise) ***	Haricots blancs aux herbes sauce crème ***	Tartine gratinée aux oignons caramélisés ***
	Andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne	Bœuf braisé  sauce aux pruneaux	Sauté de porc sauce tomate et origan 	Osso bucco de dinde  à la napolitaine	Filet de limande  sauce pomme curry crème
	Lasagnes aux légumes du soleil (pâtes, béchamel, tomate,  emmental, fromage de brebis, courgettes, légumes ratatouille) ***	 Aiguillettes de poulet sauce champignons crème ***	Merlu  et crumble moutarde sauce safranée ***	Chili con carne (riz  , bœuf ) ***	Escalope de porc  sauce provençale ***
	Frites	Purée de pois cassés	Fusillis 	Gratin de pommes de terre façon dauphinois	Coquillettes 
	Salade verte en vinaigrette ***	Julienne de légumes ***	Brocolis persillés ***	Aubergines et son crumble ***	 Chou-fleur béchamel ***
	Saint Paulin ***	Edam ***	Brie ***	Livarot 	Montcadi croûte noire ***
	 Banane chocolat	Far breton aux pruneaux	Fromage blanc aux myrtilles	Melon charentais	Compote de pomme et son crumble
	Crème fouettée cappuccino	Mousse au caramel beurre salé	Cumle poire amande	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Pain perdu et coulis de fruits rouges
	Paris Brest 	 Pomme au four à la cannelle	Tarte banane caramel cacahuète caramel beurre salé	Tarte façon tatin	Salade de fruits jaunes

 Viande charolaise

 Produit décongelé

 Certification environnementale de niv.2

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit de la mer durable

 Appellation d'origine protégée

 Haute valeur environnementale

 Produit local

 Indication géographique protégée

 Label rouge

 Produit français

 Plat végétarien

 Œufs plein air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.


Tout commence au quotidien



lundi 14 sept 2026 au vendredi 18 septembre 2026

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
MENU	Assiette de charcuteries et cornichon	Salade de pommes de terre et tomates sauce ravigote	Céleri râpé sauce fromage blanc ciboulette	Haricots verts à l'échalote	Carottes râpées en vinaigrette
	Betteraves rouges mimosa en vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Assiette de charcuteries et cornichon	Pâté en croûte et cornichon	Roulé façon parisienne jambon de dinde et macédoine mayonnaise
	Œuf dur mayonnaise ***	Tarte tomate moutarde ***	Feuilleté au chèvre et oignons caramélisés ***	Surimi mayonnaise ***	Tarte au fromage emmental et mozzarella ***
	Rôti de bœuf sauce échalote	Saucisse de Toulouse	Paëlla (poulet , colin d'Alaska , crustacés)	Paupiette de veau sauce forestière	Saumonette sauce basilic
	Poisson blanc meunière et sauce tartare ***	Echine de porc demi-sel au jus de viande ***	Sauté de dinde sauce blanquette ***	Parmentier au colin d'Alaska et saumon à la purée de pomme de terre ***	Sauté de bœuf sauce au thym ***
	Frites	Lentilles mijotées	Riz	Purée de pomme de terre	Pommes de terre persillées
	Haricots beurre à l'ail ***	Julienne de légumes ***	Carottes persillées ***	Choux de Bruxelles ***	Ratatouille ***
	Carré ***	Tomme blanche ***	Gouda ***	Coulommiers ***	Emmental ***
	Crème chocolat et chantilly façon liégeois	Clafoutis aux poires	Crème légère aux spéculoos	Compote pomme fraise et cigarette russe	Chou crème pâtissière vanille
	Ile flottante	Mousse fromage blanc framboise	Salade de fruits frais	Entremets saveur caramel	Mousse aux myrtilles
	Eclair parfum chocolat	Pêche façon melba	Tarte fine aux poires	Tarte flan pâtissier	Fromage blanc et confiture de fraise

- Viande charolaise
- Produit décongelé
- Certification environnementale de niv.2
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Haute valeur environnementale
- Produit local
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Produit français
- Plat végétarien
- Œufs plein air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 21 sept 2026 au vendredi 25 septembre 2026

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
MENU	Cervelas à l'échalote en vinaigrette	Fromage de tête et cornichon	Feuilleté roulé saucisse	C'est l'automne Mousse de canard et cornichon	Céleri rémoulade
	Concombres façon tzatziki	Chou-fleur en vinaigrette	Cervelas à l'échalote en vinaigrette	Quiche aux pommes de terre et Maroilles	Rillettes de porc et cornichon
	Pizza reine ***	Salade de lentilles, lardons et pomme ***	Salade coleslaw rouge (carottes, chou rouge) ***	Salade verte pommes noix croûtons ***	Tarte aux poireaux ***
	Jambonneau sauce madère	Merlu sauce curry	Lasagnes bolognaise (bœuf)	Cuisse de pintade aux oignons et raisins blonds	Colin d'Alaska sauce des îles (coco, curry)
	Escalope de dinde sauce forestière ***	Boudin blanc sauce suprême ***	Lasagnes chèvre saumon épinards ***	Chou farci ***	Aiguillettes de poulet sauce basquaise ***
	Frites	Pommes de terre persillées	Salade verte en vinaigrette	Purée de pomme de terre	Riz
	Poireaux à la béchamel ***	Haricots verts persillés ***		Butternut et champignons poêlés à l'ail et persil ***	Julienne de légumes ***
	Saint Nectaire	Bûchette lait de mélange ***	Edam ***	Saint Paulin ***	Brie ***
	Gâteau basque	Tarte au citron	Chou chantilly et sauce chocolat	Poire façon Belle Hélène	Eclair parfum chocolat
	Crème amande griotte	Entremets chocolat mousse stracciatella	Clafoutis aux pommes	Tiramisu	Mousse pâte à tartiner noisette
	Fromage blanc vanille spéculoos	Compote de poire et brisures de spéculoos	Petit pot de crème café	Salade de fruits frais	Semoule au lait



Viande charolaise



Produit décongelé



Certification environnementale de niv.2



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale



Produit local



Indication géographique protégée



Label rouge



Produit français



Plat végétarien



Œufs plein air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 28 sept 2026 au vendredi 02 octobre 2026

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
MENU	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade de coquillettes, tomates et mimolette	Salade de pommes de terre aux harengs	Pâté de campagne et cornichon	Betteraves rouges mimosa en vinaigrette
	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne et cornichon	Mortadelle et cornichon	Pêche au thon	Feuilleté au chèvre
	Poireaux en vinaigrette ***	Chou blanc aux pommes et noix ***	Céleri rémoulade ***	Quiche petits pois et chèvre ***	Mortadelle et cornichon ***
	Saucisse de Toulouse	Sauté de dinde sauce estragon	Parmentier au bœuf , épeautre et purée de potiron	Cassoulet	Colin d'Alaska , crumble au cumin et compotée d'oignons
	Escalope de poulet panée ***	Rognons de porc sauce madère ***	Filet de limande sauce pomme curry crème ***	Pennes semi-complet sauce façon carbonara ***	Paupiettes de veau sauce provençale ***
	Frites	Pommes de terre sautées	Purée de potiron		Pommes de terre persillées
	Carottes à l'ail ***	Brocolis persillés ***	Salade verte en vinaigrette ***		Gartin de courgettes ***
	Coulommiers ***	Gouda ***	Tomme grise ***	Carré ***	Cantal ***
	Banane chocolat	Crème aux œufs	Chou mousseline café	Tarte clafoutis poire chocolat	Entremets saveur caramel
	Mousse praliné	Tarte aux pommes alsacienne	Fromage blanc façon straciatella	Gâteau aux haricots blancs et poire et crème anglaise	Far breton
	Tarte à la noix de coco	Verrine basque	Salade de fruits frais	Compote pomme banane et cigarette russe	Crème vanille sur lit de caramel et chantilly façon liégeois

Viande charolaise

Produit décongelé

Certification environnementale de niv.2

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Appellation d'origine protégée

Haute valeur environnementale

Produit local

Indication géographique protégée

Label rouge

Produit français

Plat végétarien

Œufs plein air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

sodexo
Tout commence au quotidien