

	LUNDI		MARDI 01/09/2026		MERCREDI 02/09/2026		JEUDI 03/09/2026		VENDREDI 04/09/2026	
Entrée										
					Melon					
									Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
			Lasagnes ricotta chèvre épinards <i>Gluten, Lait</i>		Filet de poulet LNA FR au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Steak Haché CRU pièce (pour bbq sur place)		Colin pané MSC <i>Gluten, Poisson</i>	
							Boulettes au boeuf VBF sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			
					Blé cantonais Végétarien <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Oeufs durs sauce crème <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Couscous végétarien aux pois chiches <i>Céleri</i>	
			Salade verte		Petits pois BIO		Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>		Ratatouille BIO	
					PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				Semoule HVE <i>Gluten</i>	
			Kiri BIO crème <i>Lait</i>				Coulommiers <i>Lait</i>			
			Mousse chocolat au lait <i>Lait</i>		Fruit frais		Fruit frais BIO		Cake pépites de chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	

	LUNDI 07/09/2026		MARDI 08/09/2026		MERCREDI 09/09/2026		JEUDI 10/09/2026		VENDREDI 11/09/2026	
Entrée	Coleslaw HVE <i>Moutarde, Œufs</i>									
Entrée			Salade du Puy <i>Moutarde, Sulfites</i>				Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Entrée					Pastèque				Carottes râpées BIO maïs BIO et fromage vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
Plat protidique										
Plat protidique	Pilons de poulet LNA FR tex mex		Chipolatas nature <i>Lait, Moutarde</i>						Beignets au calamar nature <i>Gluten, Lait, Mollusques, Poisson</i>	
Plat protidique					Rôti de dinde moutarde à l'ancienne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>					
Plat protidique	Nugget's de blé ketchup <i>Céleri, Gluten, Œufs</i>		Curry de courgettes poivrons <i>Lait</i>		Poêlée de flageolets et légumes à la tomate.		Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges et fromage <i>Gluten, Lait</i>		Hachis parmentier de lentilles corail <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Œufs</i>	
Accompagnement	Brocolis BIO béchamel <i>Lait</i>		Boulgour <i>Gluten</i>		Bâtonnière de légumes carottes jaunes		Salade verte		Piperade	
Accompagnement			Courgettes sautées		Riz nature				Salade verte	
Accompagnement										
Produit laitier									Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>	
Produit laitier										
Dessert	Pot de glace vanille fraise <i>Lait</i>				Flan nappé caramel <i>Lait</i>		Fruit frais			
Dessert			Gâteau basque <i>Gluten, Lait, Œufs</i>							

LUNDI 14/09/2026

MARDI 15/09/2026

MERCREDI 16/09/2026

JEUDI 17/09/2026

VENDREDI 18/09/2026

Entrée			Melon BIO						
Entrée					Rillettes de sardine <i>Lait, Moutarde, Poisson, Œufs</i>			Friand au fromage <i>Gluten, Lait</i>	
Entrée									
Plat protidique	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup <i>Gluten, Soja</i>		Curry de porc HVE <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Boulettes à l'agneau au thym <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Œufs</i>		Bolognaise Végétale BIO portion	Colin meunière MSC quartier de citron <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Plat protidique									
Plat protidique									
Plat protidique	Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (Plat complet végété) <i>Lait</i>		Curry de pois chiches coco <i>Gluten</i>		Boulettes de blé façon thaï <i>Gluten, Soja</i>			Gratin d'œufs durs pommes de terre champignons fromage <i>Lait, Œufs</i>	
Accompagnement	Gratin de choux fleurs <i>Lait</i>		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Légumes du tajine <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Purée de carottes <i>Lait, Sulfites</i>	
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				Riz nature			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	
Accompagnement									
Produit laitier	Bûchette lait mélange <i>Lait</i>				Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>		Saint nectaire <i>Lait</i>		
Produit laitier									
Dessert	Fruit frais		Ile flottante crème anglaise <i>Lait, Soja, Œufs</i>						
Dessert							Flan parisien <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Fruit frais	

LUNDI 21/09/2026

MARDI 22/09/2026

MERCREDI 23/09/2026

JEUDI 24/09/2026

VENDREDI 25/09/2026

Entrée					Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>			
Entrée										
Entrée	Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Œufs</i>									
Plat protidique	Chipolatas de volaille crues portion PP (pour bbq sur place)		Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate <i>Mollusques, Poisson</i>		Haché au boeuf VBF sauce poivre <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>					
Plat protidique	Saucisse de volaille nature						Jambon CE2 FR sauce charcutière <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			
Plat protidique							Chili Végétarien BIO aux haricots rouges			
Plat protidique	Saucisses knack végétale <i>Gluten, Œufs</i>		Boulettes de soja au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Omelette nature <i>Lait, Œufs</i>				Gratin de macaronis au fromage <i>Gluten, Lait</i>	
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate		Navarin de légumes				Riz créole BIO		Salade verte	
Accompagnement					Pommes vapeur quartier		Choux de bruxelles			
Accompagnement										
Produit laitier	Camembert BIO <i>Lait</i>		Vache qui rit <i>Lait</i>							
Produit laitier									Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	
Dessert			Crème dessert vanille <i>Lait</i>		Fruit frais				Gâteau aux courgettes et chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Dessert							Barre bretonne <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			

	LUNDI 28/09/2026		MARDI 29/09/2026		MERCREDI 30/09/2026		JEUDI 01/10/2026		VENDREDI 02/10/2026	
Entrée	Radis HVE Croc au sel									
Entrée			Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>							
Entrée										
Plat protidique			Poulet Thaï au lait de coco LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>				Rôti de porc HVE au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			
Plat protidique	Marmite de poisson MSC sauce crème <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>				Merguez grillées nature <i>Lait</i>		Galette de pois chiches BIO <i>Gluten</i>			
Plat protidique										
Plat protidique	Boulgour, petits pois et carottes <i>Gluten</i>		Riz façon cantonais végétarien (plat végé) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>		Tajine de légumes aux pois chiches <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>				Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>	
Accompagnement	Haricots verts BIO		Riz nature		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Fusillis BIO <i>Gluten</i>		Salade verte	
Accompagnement	Boulgour <i>Gluten</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET							
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET									
Produit laitier					Carré frais 1/2 sel <i>Lait</i>				Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	
Produit laitier							Cantadou <i>Lait</i>			
Dessert	Compote				Fruit frais BIO		Fruit frais		Cake miel et amandes <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Noix, Œufs</i>	
Dessert			Eclair vanille <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>							

