

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO) sauce fromage blanc aneth	Chou-fleur à la grecque	Tomate (BIO) vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf au paprika 	Riz (BIO) aux pois chiches et légumes d'été 	Quiche Lorraine S/P Tarte au fromage	 Rôti de porc sauce barbecue  Roti de dinde sauce barbecue	Colin d'Alaska pané citron 
	Penne rigate 	***	Salade verte	Haricots beurre ail et persils	Chou-fleur à la béchamel
PRODUIT LAITIÉ	 Yaourt aux fruits	Emmental	Vache qui rit	Brie	Fraidou
DESSERT	 Poire	  Purée pomme fraise	Crème dessert caramel	Moelleux aux quetsches	Pêche



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette	Betterave (BIO) vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	 Melon jaune	P. de terre (BIO) sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf 	Colin d'Alaska sauce dieppoise 	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) 	 Paëlla au poulet	Bouchées de blé panées 
	***	Semoule 	***	***	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIÉ	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire 	 Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt cerise
DESSERT	Madeleine	Banane 	 Purée pomme nectarine	 Crème catalane	Raisin

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements