



MENU DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner salé	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CHRECHE				
Mixé blanc de poulet à la crème et au basilic Purée PDT et carottes	Mixé escalope de veau Purée PDT et tomates	Mixé poisson Bordelaise Purée PDT et gratin de courgettes	Mixé bœuf chasseur Purée PDT et épinards	Mixé dos de colin au curry Purée PDT et aubergines
DEJEUNER				
Jambon blanc Rosette Tomates au basilic Asperges mayonnaise Salade frisée Jambon de poulet Steak hâché VBF sauce à la crème Grillade de porc au jus Flageolets Purée de carottes La vache qui rit Chaussée aux moines Produit laitier Yaourt à boire pêche abricot Raisin blanc Corbeille d fruit d'été	Salade de riz à la niçoise Salade de fenouil Salade coleslaw Artichaut vinaigrette Dos de colin a l'aneth Escalope de veau quatre saisons Julienne de légumes Semoule de couscous Coulommiers Produit laitier Mousse au chocolat Flan saveur vanille nappé de caramel Corbeille de fruits d'été	Salade œufs et pommes de terre Tomates à l'échalote Concombre à la crème Brocoli vinaigrette Beaufilet de hoki pané Moules marinières Gratin de courgettes à l'italienne Haricots blancs persillés Petit fromage frais aux fruits Comté Produit laitier Compote de pomme et biscuit Nectarine Liégeois au chocolat	Pizza au fromage Tagliatelles de courgettes au pignons de pin Bœuf sauce chasseur Lasagne de légumes et oeuf Penne Epinards béchamel Yaourt nature sucré Galet de la Loire Produit laitier Prune rouge Crème dessert vanille Corbeille de fruits d'été	Batavia au jambon de dinde et œuf dur Frisée aux lardons et œuf poché Radis beurre Salade de haricots verts Riz de vendée Hâchis parmentier de boeuf Gratin de poisson et PDT Caponata d'aubergines cuisinées à la Sicilienne Comté Saint Albray Produit laitier Panna cotta aux framboises Compote de pommes



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien



Agrilocal



AOP



IGP



Label rouge plat primaire et maternelle



plat exclusivement primaire et maternelle



MENU DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

		 Corbeille de fruits d'été		 Corbeille de fruits d'été
DINER				
LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	
 Salade multicolore  Sauté d'agneau au curry   Omelettes aux fines herbes  Frites La vache qui rit Produit laitier Sundae vanille sauce caramel  Corbeille de fruits d'été	 Roulé au fromage Tomates farcies sauce tomate Filet de hoki  Quinoa  Courgettes sautées Coulommiers Produit laitier  Figue fraîche  Corbeille de fruits d'été	 Salade de pâtes au basilic  Chunk de poulet  Nuggets de poisson  Petits pois  Choux fleur rôti Produit laitier  Gâteau au chocolat  Corbeille de fruits d'été	 Salade aux fonds d'artichaut  Filet de poisson en papillote sur lit de poireau  Riz pilaf  Brocolis persillés Ptit Louis Produit laitier  Gâteau de semoule aux abricots  Corbeille de fruits d'été	



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien



Agrilocal



AOP



IGP



Label rouge



plat primaire et maternelle



plat exclusivement primaire et maternelle