

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Septembre - DÉJEUNER

Lundi 31/08/2026	Mardi 01/09/2026	Mercredi 02/09/2026	Jeudi 03/09/2026	Vendredi 04/09/2026
E N T R É E S				
Melon Pâté en croute	Salade de tomates et mozzarella Saucisson à l'ail	Pâté de campagne Salade d'haricots beurre à l'échalote	Melon	Concombre sauce bulgare
S A L A D E S				
	Cubes de betteraves	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées à l'aneth Salade verte	Chou-fleur sauce cocktail Taboulé à la menthe
P L A T S				
Filet de limande 🐟 sauce dieppoise noix de porc	Blanquette de dinde Nuggets de poulet	Crispidor à l'emmental Palette de porc à la diable	Colombo de porc Hamburger au poisson	Beignets de poisson blanc Sauté de poulet sauce barbecue
G A R N I T U R E S				
Carottes persillées Coquillettes	Haricots verts à l'ail Riz créole	Carottes rondelles Semoule	Brocolis béchamel Pommes de terre quartier avec peau	Penne semi complet 🌱 Ratatouille
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Edam	Saint paulin Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Montcadi croute noire Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
D E S S E R T S				
Paris-Brest 🍰 Salade de fruits frais	Cône glacé au chocolat Entremets flan saveur pistache Salade de fruits frais	Ananas frais Compote allégée pomme cassis tarte citron	Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat Salade de fruits frais Smoothie à la pomme et cassis	Compote pommes et fraises allégée en sucres Gaufre de Bruxelles 🍩 au sucre glace Semoule au lait
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Septembre - DÉJEUNER

Lundi 07/09/2026	Mardi 08/09/2026	Mercredi 09/09/2026	Jeudi 10/09/2026	Vendredi 11/09/2026
E N T R É E S				
Cervelas vinaigrette	Salade de chou aux lardons et oeuf dur	Macédoine à la russe	Tartine de tapenade, tomate et basilic	Pommes de terre, carottes, petit pois et mayonnaise
	Salade verte et dés d'Edam	Melon		
S A L A D E S				
Céleri rapé aux raisins	Taboulé à la menthe		Céleri rapé au fromage blanc	Courgettes râpées
Cubes de betteraves			Tomates	Haricots verts aux échalotes
P L A T S				
Cordon bleu de dinde	Boudin blanc et confit de pommes	Blanquette colin d'Alaska 🐟	Crispidor à l'emmental	Beignets de calamars et quartier de citron
Emincé de porc 🍷 haricots blanc sauce moutarde à l'ancienne	Sauce façon bolognaise au boeuf	Croque monsieur	Sauté de poulet sauce colombo	Boudin antillais
				Poisson frais
G A R N I T U R E S				
Boulgour	Carottes 🥕 persillées	Blé pilaf	Courgettes braisées	Chou-fleur béchamel
Petits pois à l'étuvé	Coquillettes	Cordiale de légumes	Purée de pomme de terre	Semoule
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Tomme blanche	Montcadi croute noire	Coulommiers	Fromage frais Saint bricet	Emmental
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage fondu carré
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé
			Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
D E S S E R T S				
Compote pommes et abricots allégée en sucres	Dessert lacté coco à boire	Chou chantilly	Biscuit de savoie	Beignet au chocolat et noisettes 🍩
Entremets chocolat	Mousse au chocolat	Entremets au caramel	Compote pommes allégée en sucres	Salade de fruits frais
Salade de fruits frais	Riz au lait	Salade de fruits frais	Crème aux oeufs	Smoothie à la pêche
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Septembre - DÉJEUNER

Lundi 14/09/2026	Mardi 15/09/2026	Mercredi 16/09/2026	Jeudi 17/09/2026	Vendredi 18/09/2026
E N T R É E S				
Rillettes au saumon pacifique et ciboulette et pain polaire	Feuilleté au fromage fondu	Pâté de campagne	Salade de chou aux lardons et oeuf dur	Saucisson à l'ail
S A L A D E S				
Courgettes râpées sauce bulgare Cubes de betteraves	Carottes râpées à l'aneth Salade verte aux croutons Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Tomates	Choux bicolores Pommes de terre au thon Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Chou-fleur sauce cocktail Salade iceberg Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
P L A T S				
Aiguillette de poulet sauce suprême Andouillette	Navarin d'agneau Sauce aux 3 fromages (cantal, emmental, cheddar)	Blanquette de dinde Cheeseburger	Nuggets de poulet Rougail saucisses	Colin d'Alaska pané riz soufflé Sauté de porc sauce caramel
G A R N I T U R E S				
Haricots plats à l'ail Purée de pomme de terre	Brocolis Torsades	Epinards en branche béchamel Pommes de terre quartier avec peau	Ratatouille Riz pilaf	Carottes au cumin Semoule
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Montcadi croute noire Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Saint paulin Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Camembert Fromage fondu carré Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
D E S S E R T S				
Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette Compote pommes allégée en sucres Corbeille de fruits Semoule au lait	Entremets flan au chocolat mousse au stracciatella Entremets flan saveur pistache Salade de fruits frais	Banane au caramel Compote pommes et pêches allégée en sucres Mousse au citron	Dessert lacté chocolat à boire Gâteau au chocolat Salade de fruits frais	Compote pommes et bananes allégées en sucres Corbeille de fruits Entremets flan saveur vanille Panna cotta et coulis de kiwi
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Septembre - DÉJEUNER

Lundi 21/09/2026	Mardi 22/09/2026	Mercredi 23/09/2026	Jeudi 24/09/2026	Vendredi 25/09/2026
E N T R É E S				
Concombre sauce bulgare Rillettes de sardine	Guacamole et chips de tortillas	Cervelas vinaigrette Piperade froide	Saucisson à l'ail	Feuilleté au fromage fondu
S A L A D E S				
Tomates	Cubes de betteraves Salade de riz, maïs, poivron et olives	Concombre rondelles	Choux bicolores Endives aux croutons	Chou-fleur sauce cocktail Pomelos
P L A T S				
Beignets de poisson blanc noix de porc	Boudin antillais Parmentier au canard, haricot blanc et purée de pommes de terre	Côte de porc grillée Crispidor à l'emmental	Blanquette de dinde Saucisse de Toulouse	Pilons de poulet 🍷 sauce barbecue Poisson frais
G A R N I T U R E S				
Pâtes coude Petits pois à l'étuvé	Epinards en branche béchamel Purée de pomme de terre	Haricots verts à l'ail Pommes de terre quartier avec peau	Carottes persillées Lentilles	Courgettes au basilic Semoule au coulis de tomate
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Tomme grise Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Saint nectaire 🍷 Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Coulommiers Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
D E S S E R T S				
Beignet au chocolat et noisettes 🍷 Compote pommes et bananes allégées en sucres Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Fromage blanc et corn flakes Riz au lait Smoothie à la pomme poire et ananas	Ananas frais Eclair parfum chocolat 🍷 Entremets au caramel	Compote poire allégée en sucres Moelleux aux pommes et figues Salade de fruits frais	Crème aux oeufs Crumble aux fruits rouges Gaufre au sucre
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Septembre - DÉJEUNER

Lundi 28/09/2026	Mardi 29/09/2026	Mercredi 30/09/2026	Jeudi 01/10/2026	Vendredi 02/10/2026
E N T R É E S				
Houmous à la patate douce Lentilles aux oignons et tomates	Betteraves mimosa	Rillettes	Rillettes au saumon pacifique 🐟 et ciboulette et pain polaire	Blé en salade
S A L A D E S				
Salade iceberg	Coquillettes 🥬 au basilic Salade verte aux croutons Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Concombre rondelles Macédoine sauce à la mayonnaise	Courgettes et tomates, sauce moutarde Salade verte Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare	Champignons à la crème persillée Macédoine mayonnaise
P L A T S				
Sauce façon bolognaise au boeuf Sauté de poulet sauce barbecue	Merguez Palette de porc à la diable	Aiguillette de poulet sauce forestière Quenelles nature sauce armoricaine	Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes Sauté de porc Estérel	Emincé de boeuf 🍷 sauce chimichurri Poisson blanc 🐟 pané croustillant
G A R N I T U R E S				
Carottes rondelles Coquillettes	Mélange de légumes racines Riz pilaf	Blettes béchamel Purée à la patate douce	Blé au coulis de tomate Cordiale de légumes	Brocolis au curry Semoule
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Tomme blanche Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Saint paulin Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
D E S S E R T S				
Compote tous fruits allégée en sucres Mousse au chocolat Semoule au lait	Dessert lacté coco à boire Entremets flan au chocolat mousse au stracciatella Pomme au four	Compote pommes et bananes allégées en sucres Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Tartelette Pasteis de nata	Dessert lacté poire cassis à boire Pain perdu Salade de fruits frais	Compote pommes et abricots allégée en sucres Corbeille de fruits Crumble aux fruits rouges Fromage blanc et brisures d'Oréo
B O U L A N G E R I E				
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER