

Menus du mois de Septembre 2026

Plats végétariens



Produits BIO



Produits de saison



Filière marine engagée



Menus végétariens



Culture de France



Produit local



AOP



Semaine du 1er au 4 Septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Concombres vinaigrette
Merlu crème de poivrons
Riz & ratatouille
Petit filou aromatisé aux fruits
Fruit de saison

Taboulé BIO
Rôti de dinde au paprika
Tarte trois fromages
Haricots verts BIO
Saint Nectaire
Poires au sirop

Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote
Pâtes farcies (épinards ricotta)
sauce crème
Salade
Coulommiers
Fruit de saison

Pastèque
Boulettes de bœuf sauce moutarde
Omelette
Julienne de légumes
Mimolette
Donut sucré

Semaine du 7 au 11 Septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise
Haut de cuisse de poulet aux épices kebab
Boulettes au soja
Semoule BIO
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Pépinettes au surimi
Burger de veau au jus d'échalote
Burger végétal (blé & pois)
Petits pois carottes
Carré de l'Est
Glace
Chou vanille (lieu de restauration sans congélateur)

Salade & mimolette
Cœur de colin d'Alaska aux crevettes
Blé BIO aux petits légumes
Fromage blanc de Laistelle & confiture
Fruit de saison

Melon
Sauté de porc aux champignons
Nuggets au blé
Haricots blancs coco
Edam
Crème dessert vanille

Tomate vinaigrette
Omelette aux pommes de terre
Poêlée de brocolis
Petit moult
Compote pomme banane BIO & Biscuit

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Rondelles de betteraves vinaigrette
Hoki crème de potiron
Tortis BIO
Emmental
Pêches au sirop

Taboulé BIO
Emincé de bœuf sauce tomate
Feuilleté au fromage
Haricots verts plats
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Concombres au fromage blanc
Boulettes au soja aux Herbes de Provence
Epinards à la crème & pommes de terre
Cantal
Liégeois chocolat

Pastèque
Colin d'Alaska pané
Carottes rondelles BIO persillées
Vache qui rit
Génoise roulée fourrée crème pâtissière vanille

Salade & noix
Sauté de dinde au curcuma
Omelette
Riz
Petit nova sucré
Fruit de saison

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pommes de terre & cornichons
Rôti de porc ail & persil
Galette végétale (blé pois)
Cordiale de légumes
Edam
Flan nappé caramel

Œuf dur & mayonnaise
Lentilles façon bolognaise
Spaghettis BIO
Caprice des dieux
Fruit de saison

Melon
Pilons de poulet rôti au thym
Beignets de calamars
Petits pois
Bûche mi chèvre
Glace
Muffin (lieu de restauration sans congélateur)

Tomate fête
Sauté de bœuf aux épices colombo
Boulettes au soja
Blé BIO
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Saucisson à l'ail & cornichons
Surimi & mayonnaise
Merlu crème ciboulette
Purée de potiron
Tomme grise
Compote pomme abricot BIO

Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves BIO vinaigrette
Saucisses de volaille
Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre rissolées
Petit filou aromatisé aux fruits
Fruit de saison

Melon
Croq végétal au fromage
Epinards à la crème
Mimolette
Eclair vanille

Coleslaw
Sauté de bœuf au curry
Boulettes au soja
Farfalles BIO
Brie
Compote pomme BIO

Concombres & maïs BIO
Cœur de colin d'Alaska à la fondue de poireaux
Riz
Emmental
Cocktail de fruits

Pépinettes à la mozzarella
Sauté de poulet au cumin
Tarte tomate chèvre
Haricots beurre
Fromage blanc de Laistelle & brisures de spéculoos
Fruit de saison