



Semaine du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026



Lundi 28

Mardi 29

Mercredi 30

Jeudi 1

Vendredi 2

ENTRÉE

Salade  & cerneaux noix

Rosette de Lyon & beurre

Chou blanc  au curry

Salade iceberg & mimolette

 Courgettes râpées & fêta 

PLAT

Sauté d'agneau  sauce  curry

Tielle sétoise

Paëlla au poulet 

Poisson à la bordelaise 

Pané gourmand au blé

GARNITURE

Gratin dauphinois

Brocolis 

Riz safrané 

Ratatouille  sauce tomate 

Pommes grenailles

FROMAGE

Kiri 

Mini roitelet

Samos 

Pont l'Évêque 

Saint Paulin 

LAITAGE

Dessert lacté vanille 

DESSERT

Raisin Exalta 

Tropézienne

Éclair vanille

Poire 



ORIGINE FRANCE



BIO



Label Rouge

EXT : MONDE



AOP



PRODUIT LOCAL



LAIT



HVE / CE2



MSC

SP : Sans porc

 Imprimer



Semaine du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

Lundi 5

Mardi 6 SEMAINE BLEUE

Mercredi 7

Jeudi 8

Vendredi 9

ENTRÉE

Toasts de poichichade

Pâté de porc en croûte et cornichons

Salade de lentilles 

Tomates  & mozzarella 

Taboulé aux épices 

PLAT

Falafels sauce menthe

Choucroute

Tenders de colin d'Alaska panés corn-flakes

Oeufs  à la florentine 

Lasagne bolognaise

GARNITURE

Quinoa 

Chou-fleur à la crème

Salade laitue

FROMAGE

Comté  à la coupe

Munster 

Bûchette au lait mélangé

Gorgonzola 

Saint Nectaire 

DESSERT

Banane 

Tarte aux mirabelles de Lorraine 

Donut parfum chocolat

Crème dessert pistache 

Tiramisu



ORIGINE FRANCE



BIO



EXT : MONDE



PRODUIT LOCAL



AOP



IGP



LAIT



HVE / CE2

SP : Sans porc

 Imprimer