

AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes Râpées,
vinaigrette persillée

Entrée

Oeuf dur,
Mayonnaise

Entrée

Tomates, vinaigrette à
l'huile d'olive

Entrée

Jus de pommes

Plat

Bolognaise de boeuf
Bolognaise de thon
Coquillettes Bio
Emmental râpé

Plat

Emincé de porc local,
sauce curcuma
Marmite de poisson ,
sauce curcuma
Frites

Plat

Poulet basquaise /
bouchées mozzarella
PdT sautées
sauce ketchup

Plat

Poisson blanc sauce
meunière et Pdt

Dessert

Fraises

Dessert

Liégeois chocolat

Dessert

Yaourt nature sucré de
la ferme des Anneaux

Dessert

Cake du chef aux
pépites de chocolat



AU MENU CETTE SEMAINE :



Semaine du 7 au 11 Septembre 2026

LUNDI

Entrée

Betteraves Bio,
vinaigrette

Plat

Saucisse de volaille /
Crousti fromager
Purée de Pdt et chou-
fleur frais

Dessert

...ante, crème
...gl-

MARDI

Entrée

Concombre, sauce
bulgare

Plat

Marmite de poisson,
sauce aux légumes du
soleil
Semoule Bio

Dessert

Vache qui rit
Biscuit

MERCREDI

Entrée

Salade de quinoa bio,
tomates, poivrons

Plat

Cordon bleu de dinde /
Filet de poisson pané
Frites, Ketchup

Dessert

Compote de pommes
bio

JEUDI

Entrée

Tomates, vinaigrette au
basilic

Plat

Omelette bio, à
l'emmental
Penne bio
Sauce Ketchup

Dessert

Yaourt aromatisé

VENDREDI

Entrée

Flamiche

Plat

Effilé de porc / Emincé
végétal au pois
Haricots verts bio
PdT vapeur

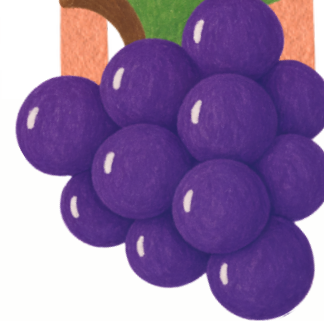
Dessert

Raisin, Pastèque



AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026



LUNDI

Entrée

Carottes bio râpées,
vinaigrette au citron

Plat

Beignet de calamars
Riz bio à la tomate

Dessert

Crème dessert chocolat
au lait de la ferme des
Anneaux

MARDI

Entrée

Tomates et mozzarella,
vinaigrette

Plat

Emincé de porc local,
sauce blackwell /
Bouchées de légumes
Purée de PdT au lait

Dessert

Fruit de saison

MERCREDI

Entrée

Pâté de campagne issu
du porc label rouge /
Betteraves , vinaigrette

Plat

Aiguillettes de poulet,
sauce lombarde /
Quenelles natures
Fusilli bio, Emmental
râpé

Dessert

Yaourt sucré

JEUDI

Entrée

Concombre, vinaigrette
aux fines herbes

Plat

Crousti fromage
PdT rissolées

Dessert

Banane bio

VENDREDI

Entrée

Laitue, vinaigrette
balsamique

Plat

Paupiette de veau,
sauce charcutière /
Marmite de lieu
Potiron et PdT façon
boulangère

Dessert

Palet coco



AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026



LUNDI

Entrée

Duo de courgettes et carottes, sauce vinaigrette

Plat

Gratin de gnocchis à la provençale

Dessert

Fruit de saison

MARDI

Entrée

Tomates, vinaigrette à l'échalote

Plat

Beignet de calamars à la romaine, sauce tartare
PdT sautées

Dessert

Yaourt nature

MERCREDI

Entrée

Salade de haricots verts bios, tomates et maïs, vinaigrette

Plat

Filet de poisson pané
Semoule bio

Dessert

Crème dessert vanille

JEUDI

Entrée

Salade de haricots verts bios, tomates et maïs, vinaigrette

Plat

Boulette de porc façon tomate farcie / Emincé de pois sur lit de tomates fraîches
Riz bio pilaf

Dessert

Edam Bio
Fruit de saison
Biscuit

VENDREDI

Entrée

Céleri râpé, sauce rémoulade

Plat

Sauté de poulet, sauce au maroilles / Marmite de lieu
Petits pois et carottes, PdT noisette

Dessert

Tarte au sucre du chef



AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre 2026



LUNDI

Entrée

Betteraves Bio,
Vinaigrette aux
pommes

Plat

Raviolis au boeuf /
Légumes

Dessert

Yaourt aromatisé

MARDI

Entrée

Salade d'endives de la
ferme du mélantois,
vinaigrette au ketchup

Plat

Jambon blanc issu du
porc label rouge /
Galette végé du chef au
boulgour
Gratin dauphinois

Dessert

Compote de pommes
bio

MERCREDI

Entrée

Salade de PdT (façon
piémontaise) / Chou-
fleur, sauce cocktail

Plat

Paupiette de veau,
sauce au jus / Crousti
fromager
Lentilles aux carottes
PdT rissolées

Dessert

Brie Bio de vendeville

JEUDI

Entrée

Tomates, vinaigrette au
pesto

Plat

Lasagnes aux épinards
et vache qui rit bio

Dessert

Mousse au chocolat au
lait

VENDREDI

Entrée

Pizza champignons
fromage

Plat

Sauté de dindes, sauce
coco curry carottes /
Fricassée de poisson
Riz d'or Bio

Dessert

Fruit de saison



AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 5 au 9 Octobre 2026



LUNDI

Entrée

Saucisse de Strasbourg,
saucisson, sauce
tomate / Crousti
fromager

Plat

Lingots du Nord, sauce
tomate
PdT vapeur
Camembert bio de
Vendeville

Dessert

Fruit de saison

MARDI

Entrée

Céleri râpé, sauce
rémoûlade

Plat

Bouchées mozzarella
tomate basilic
Penne bio aux
courgettes fraîches, dés
de tomates, basilic

Dessert

Liégeois vanille

MERCREDI

Entrée

Betteraves bio,
vinaigrette

Plat

Sauté de poulet, sauce
façon blanquette /
Marmite de poisson
Riz Bio Pilaf

Dessert

Fruit de saison

JEUDI

Entrée

Potage de potimarron

Plat

Marmite de lieu, sauce
thym citron acidulée
Carottes bio et curcuma
Semoule bio

Dessert

Gâteau aux pommes
façon "grand-mère"

VENDREDI

Entrée

Laitue
Salami

Plat

Sauté de boeuf façon
carbonade / Fricassée
de merlu
Frites

Dessert

Fromage blanc sucré



AU MENU CETTE SEMAINE :

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026



LUNDI

Entrée

Salade de Pdt
Mimolette

Plat

Gratin
penne chorizo

Dessert

Flan caramel

MARDI

Entrée

Pâté de campagne

Plat

Filet de poisson
meunière
Gratin de potirons et
PdT

Dessert

Pomme

MERCREDI

Entrée

Céleri rémoulade

Plat

Sauté de dinde /
Bouchées de légumes
sauce tandoori
PdT country

Dessert

Gouda
Biscuit

JEUDI

Entrée

Goyère au comté

Plat

Filet de poisson pané
PdT sautées,
mayonnaise

Dessert

Banane

VENDREDI

Entrée

Potage carottes

Plat

Chili sin carne aux
haricots rouges

Dessert

Tarte au sucre du chef