

MENU DU 31 AU 4 SEPTEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Saucisse Pois et carotte au beurre Purée	<u>Végétarien</u> Quiche sans pâte Aux courgettes Oignons p de terre Légumes frais	Filet de colin Salade Vinaigrette Légumes frais P de terre parfumé	<u>Cuisine du monde Italie</u> Spaghetti Napolitaine Légumes frais Fromage râpé
Allergène(s)	8	1-5-8	5-6-7	1-8-9
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Pudding vanille Lait bio	Prune	Fromage blanc sucré
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat 	Boulette Sauce provençale (Tomate-oignons-Champignons) Pâte	<u>Végétarien</u> <u>Servi froid</u> Cœuf dur Salade de tomate et concombre P de terre froide Vinaigrette Persillé	Poisson meunière Purée de fenouil ciboulette	<u>Cuisine du monde</u> Riz aux légumes (Coco curry) Bâtonnet de carottes Lentilles Mix de poivrons Oignons Légumes frais
Allergène(s)	8	5-7	6-8	
Note spéciale				
Dessert	Poire	Yaourt sucré	Pastèque	Pic croq
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 15 au 19 SEPTEMBRE 2025



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Pain de viande Haricot beurre Échalote P de terre	<u>Végétarien</u> Spirelli tricolore au fromage de chèvre Champignons	<u>Servi froid</u> Salade de thon Dé de tomate + dé de pêche p de terre froide persillée	<u>Cuisine du monde Maroc</u> Tajine de légumes et raisin sec Légumes frais Semoule de blé
Allergène(s)		5-8	1-6-7	1
Note spéciale				
Dessert	Fruit de section	Pudding chocolat Lait bio	Banane	Yaourt sucré
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU 20 AU 25 SEPTEMBRE 2026



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Epigramme d'agneau Jeune carotte Oignons Purée	<u>Végétarien</u> Omelette Feuille de chêne rouge et verte Vinaigrette P de terre	Tagliatelle verdie Saumon Brocoli	<u>Cuisine du monde</u> <u>Espagne</u> Tortilla Aux légumes du sud
Allergène(s)	8	5	1-6-8	5-8
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Pudding café	Cake maison	kiwi
Allergène(s)		8	1-5-8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 28 au 2 octobre 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Rôti de porc Chou-fleur sauce blanche P de terre	<u>Végétarien</u> Boulette de quinoa Coulis de légumes Riz + brunoise de légumes croquants	Cabillaud et tomates cerises Purée de carotte râpée au thym	<u>Cuisine du monde Italie</u> Pâte carbonara
Allergène(s)	1-8	5-8-9		1-8
Note spéciale		 		
Dessert	Petit Gervais	Poire	Pudding vanille Lait bio	Banane
Allergène(s)	8		8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson