

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Septembre 2026	du 1er au 4		Carottes râpées vinaigrette Concombre vinaigrette Lasagne de boeuf Salade de fruits au sirop	Filet de lieu sauce napolitaine Haricots verts BIO persillées Yaourt brassé sucré (régional) Gâteau d'anniversaire du Chef au chocolat (Découpe)	Melon (Découpe) Pastèque (Découpe) Aiguillettes de poulet sauce crème Pommes de terre sautées Saint Morêt BIO Samos
	du 7 au 11	Filet de colin MSC sauce tomate Semoule BIO Carré de ligueuil (Découpe) Buchette de lait mélange (Découpe) Fruit de saison Fruit de saison 2ème choix	Pizza au fromage (Découpe) Boudin blanc* de Rethel (régional) Chou fleur et pommes de terre à la béchamel Fruit de saison BIO Fruit de saison 2eme choix	Salade de fusilli BIO méridionale vinaigrette Salade de riz bio, tomate, maïs, et vinaigrette Quenelles natures sauce napolitaine Haricots verts BIO persillés Raisin blanc (régional)	Salade verte vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Boulettes au boeuf BIO sauce à la Provencale Riz BIO Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	du 14 au 18	Effiloché de porc* sauce moutarde Pommes de terre noisette Yaourt sucré Fromage blanc sucré Melon (Découpe) Pastèque (Découpe)	Salade vinaigrette Lasagnes de légumes BIO Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Sauté de boeuf sauce brune Pennes BIO Edam BIO (Découpe) Cantal AOP (Découpe) Quetsche Fruit de saison 2ème choix	Quiche au fromage du chef (Découpe) Rôti de dinde sauce barbecue Chou fleur CE2 Compote pomme poire Compote pomme banane
	du 21 au 25	Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette Salade de mâche et vinaigrette Pané du fromager Courgettes et pomme de terre au fromage Yaourt BIO sucré Fromage blanc aromatisé	 Filet de colin MSC sauce tomate Coquillettes BIO Mimolette BIO (Découpe) Montcadi (Découpe) Raisin blanc Fruit de saison 2ème choix	Salade de perles et mimolette vinaigrette Salade de riz BIO, tomate, maïs et vinaigrette Jambon blanc* issu de porc LR Haricots beurres et échalotes Banane BIO Fruit de saison 2ème choix	Comme un dimanche Aiguillettes de poulet sauce aux herbes de Provence Purée de pommes de terre du chef (Régionales)  Yaourt BIO sucré Gâteau d'anniversaire aux pommes du chef (Découpe)
Octobre 2026	du 28/09 au 2/10	Tomates et vinaigrette Sauté de poulet sauce curry doux Semoule BIO Coulommiers (Découpe) Brie en pointe (Découpe) Prune jaune Fruit de saison 2ème choix	Journée contre le Gaspillage Alimentaire  Salade verte vinaigrette Boulettes Ardennaises* (pommes de terre, boeuf, porc) (Local) Haricots verts BIO persillés  Donuts au sucre	Oeuf dur et mayonnaise Coquillettes Bio, sauce napolitaine et emmental râpé Saint Paulin (Découpe) Tomme Blanche (Découpe) Crème dessert vanille (Locale)	Pizza au fromage (Découpe) Pavé de Merlu MSC sauce aurore Carottes HVE (Régionales) Raisin noir Fruit de saison 2ème choix
	du 5 au 9	Salade de pommes de terre, échalote, cornichon et vinaigrette Taboulé (semoule Bio) Poisson blanc meunière MSC Ratatouille Pomme HVE (Locale) Fruit de saison 2ème choix	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette Salade de riz Bio aux oeufs vinaigrette Sauté de boeuf sauce aux oignons Pommes de terre et brocolis à la béchamel Compote pomme banane Compote pomme passion	 	Salade verte vinaigrette Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette Raviolinis spinaci BIO sauce crème Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé
	du 12 au 16	Les Rencontres du Goût			Tous ensemble à table Salade iceberg et vinaigrette Wrap au boeuf (égréné de boeuf, maïs, sauce tex mex) Riz Bio Emmental Bio râpé  Gâteau du chef au chocolat (Découpe)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."