

Semaine du lundi 31 aout au vendredi 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Crudités	Entrée +15% lipides		Crudités	Fréquence libre
	Mortadelle Cervelas Céleri remoulade		Betteraves à l'échalotes Concombre au Fromage blanc	Taboulé aux crevettes Pâtes au surimi
	LOC VEG		F.M. F.M.	F.M. F.M.
Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Fréquence libre
	Nuggets Rôti de bœufs Tomate farcie végétarienne		Mafé aux légumes	Paupiette de volaille Poulet rôti Fermier
	LAB		F.M. VEG	LOC LAB
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
	Gratin dauphinois		Riz pilaff	Carottes au beurre
	F.M.		IGP	BIO
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
	Vache qui rit Tomme		Yaourt brassé BIO	Camembert (30g)
	AOP		BIO	LOC AOP
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fréquence libre
	Petit pot de glace Barre glacé		Banane Prune	Pastel de Nata
	LOC			

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Entrée +15% lipides
salade de PDT vinaigrette Melon F.M.	Carottes râpées vinaigrette F.M. Choux blanc vinaigrette F.M.		Tomate vinaigrette Céleri au curry F.M.	Feuilleté au fromage
Plats <70% de denrées protidiques	Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Croque Monsieur	Joue de porc confite F.M. Omelette LAB VEG		Bourguignon en émincé LOC LAB	Gnocchi / Tortellini fromage VEG
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Salade verte	Pâtes Bio au beurre BIO		Purée de pommes de terre F.M.	Brocolis BIO
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Emmental	Entremet vanille F.M.		Bûche du pilat AOP	Brie AOP
Dessert +15% Lipides	Fruit cru		Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Crème aux œufs	Banane		Prunes Abricots	Ile Flottante LOC

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
Salade de pâtes surimi F.M. Macédoine mayonnaise F.M.	Œufs Vinaigrette F.M. Lentilles à l'échalotes F.M.		Taboulé F.M. tomates mimosa F.M.	Betteraves à l'échalotes F.M. Champignons à la crème F.M.
Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Emincé de volaille F.M. Cuisse de canard confite IGP	Rougail saucisse F.M. Tomate farcie végétarienne VEG		Lasagne Végétarienne F.M. VEG	Paupiette de veau LAB Steak frais LOC
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Haricots plat BIO	Riz créole aux petits légumes F.M.		Salade verte LOC	Coquillettes persillées BIO
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Camembert (30g)	Vache qui rit		Flan nappé caramel (90g) LOC	Chèvre AOP
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Fruit cru	Fréquence libre
Crème dessert vanille F.M.	Fruits de saison		Fruit de saison	Biscuits secs

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Fréquence libre	Fréquence libre		Crudités	Crudités
Macédoine F.M. Lentilles à l'échalotes F.M.	Feuilleté fromage		Carottes râpée sauce citron F.M. Choux rouge vinaigrette F.M.	Concombre à la crème F.M. Champignons à la crème F.M.
Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Rôti de porc LOC Omelette LAB	Cervelas alsacien Tomate farcie végé		Colin d'Alaska parmentier F.M.	Chili san carn F.M. VEG
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Pâtes Bio au beurre BIO	Choux choucroute		Salade verte Endives braisées	Riz
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Brie AOP	Emmental		Vache qui rit	Yaourt brassé BIO BIO
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison		Liégeois choco LOC	Biscuits secs

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Crudités	Crudités
Mortadelle LOC Céleri remoulade F.M.	Cœufs Vinaigrette Riz au thon à la vinaigrette F.M.		Betteraves à l'échalotes F.M. Céleri au curry F.M.	Macédoine vinaigrette F.M. Pamplemousse
Fréquence libre	Plats <70% de denrées protidiques		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Sauté de porc à l'estragon LAB Omelette	Cordon bleu		Rôti de bœufs LAB LOC	Macaroni cheese F.M. VEG
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots beurre BIO	Blé		Frites Fraiches Maison	Salade verte
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Saint nectaire AOP	Camembert (30g)		Fromage blanc aromatisé LOC	Bûche du pilat
Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru	Fréquence libre
Crème brûlée	Ile flottante		Fruit de saison	Compote de pommes

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

