

MENUS ST MARD



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur* et salade composée (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou-fleur	Faisselle	Gouda	Riz
Saint-Paulin Yaourt aromatisé	Chanteneige Tomme des Pyrénées	Marbré au chocolat	Tarte aux fruits	Camembert Petit suisse nature
Gâteau de semoule	Fruit de saison Compote pommes-fraises	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce			

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ST MARD



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Oeuf dur mayonnaise			
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou-fleur	
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Rondelé nature	Fromage ovale Yaourt à la vanille	Mimolette Faisselle
Fruit de saison Ananas au sirop		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Banane	Fruit de saison Compote de pommes
S/V : Bouchées de sarrasin		S/V : Marmite de poisson		S/V : Parmentier de poisson (PC)

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- ★ Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Poisson pané
Cantadou	Semoule	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Gratin dauphinois
Compote biscuitée	Petit suisse aux fruits	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : Poisson en sauce	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf aux carottes (PC) Tomme blanche Fruit de saison S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé Nuggets de poisson Petits pois Crème vanille	Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires et amandes S/V: Marmite de poisson	Omelette Purée Fromage frais aromatisé Banane	REPAS HALLOWEEN

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande S/P: Sans Por PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc