

MENUS ST MARD



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brandade de poisson (PC)   Coulommiers Fruit de saison 	Pâtes à la bolognaise (PC)   Chantaillou Pâtisserie  S/V: Bolognaise au thon (PC)	Cordon bleu Petits pois-carottes Fromage blanc nature  Banane S/V: Poisson pané	Rôti de dinde en sauce Boulghour Yaourt à la vanille  Mimolette Fruit de saison Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit de saison 

 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:

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



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Aiguillette de blé et fromage	Rissollette de veau	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Beignets de chou-fleur	Pommes de terre aux oignons	Trio de légumes	Tortis
Petit suisse aux fruits	Brie Cantadou	Fromage blanc nature	Boursin nature Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton 	Fruit de saison Compote pommes-poires	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison Riz au lait
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V: Omelette	S/V: Nuggets de poisson	



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:

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/V: Sans viande S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS ST MARD



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Carottes râpées			Salade Grecque
	Salade verte et croûtons			Tomates
Oeuf dur	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)	Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate		Chou-fleur et brocolis	Coquillettes
Yaourt nature sucré		Cheddar	Chanteneige Petit suisse sucré	
Gauffre	Fruit de saison Crème dessert pistache	Quatre-quarts aux pralines roses	Banane Mousse au citron	Fruit de saison Compote pommes fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson pané		S/V : Falafels en sauce

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:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre à la ciboulette Tarte aux poireaux Cordon bleu Haricots verts Carré de l'Est Yaourt aux fruits mixés S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Fish and chips (PC) Petit moulé Edam Fruit de saison	Lasagnes à la provençale (PC) Cantal Tarte au flan chocolat 		Melon vert Salami* Poulet rôti Beignets de salsifis Fruit de saison Compote de pommes S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Melon vert / Omelette

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 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