

## **MENUS DU 31/08/2026 AU 04/09/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>31/08/2026</b> | <b>Mardi<br/>01/09/2026</b>                                                    | <b>Mercredi<br/>02/09/2026</b> | <b>Jeudi<br/>03/09/2026</b>                 | <b>Vendredi<br/>04/09/2026</b>                            |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         |                             | <b>Coeur de laitue</b>                                                         |                                | <b>Pastèque BIO</b>                         | <b>Tomate cerise</b>                                      |
| <b>Plat</b>           |                             | <b>Sauce italienne veggie</b><br>● <b>Steak haché de boeuf sce<br/>ketchup</b> |                                | <b>Quenelle nature BIO<br/>sauce Aurore</b> | <b>Pépites colin 3 céréales</b>                           |
| <b>Accompagnement</b> |                             | <b>Macaronis BIO</b>                                                           |                                | <b>Riz BIO</b>                              | <b>Epinards béchamel</b>                                  |
| <b>Laitage</b>        |                             | <b>Yaourt nature</b>                                                           |                                | <b>Croq'lait BIO</b>                        | <b>Yaourt fermier brassé<br/>HVE Désiris à la vanille</b> |
| <b>Dessert</b>        |                             | <b>Compote aux fruits<br/>rouges maison</b>                                    |                                | <b>Prune BIO</b>                            | <b>Moelleux au caramel<br/>(oeufs BIO)</b>                |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

## **MENUS DU 07/09/2026 AU 11/09/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>07/09/2026</b>                               | <b>Mardi<br/>08/09/2026</b>                          | <b>Mercredi<br/>09/09/2026</b> | <b>Jeudi<br/>10/09/2026</b>                                                                   | <b>Vendredi<br/>11/09/2026</b>                |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | <b>Carottes rapées</b>                                    | <b>Salade de lentilles<br/>(lentilles BIO LOCAL)</b> |                                | <b>Chou blanc à la<br/>vinaigrette</b>                                                        | <b>Nem aux légumes</b>                        |
| <b>Plat</b>           | ● <b>Tajine de poulet</b><br><b>Curry de pois chiches</b> | <b>Bouchées BIO tomate<br/>mozza</b>                 |                                | ● <b>Hachis parmentier (PC)</b><br><b>Gratin de perles aux<br/>céréales et courgettes(PC)</b> | <b>Filet de lieu MSC et sa sce<br/>citron</b> |
| <b>Accompagnement</b> | <b>Semoule BIO</b>                                        | <b>Brocolis à la crème<br/>(brocolis BIO)</b>        |                                |                                                                                               | <b>Ratatouille</b>                            |
| <b>Laitage</b>        | <b>Petit moulé</b>                                        | <b>Saint-Môret BIO</b>                               |                                | <b>Chanteneige BIO</b>                                                                        | <b>Petit nova BIO aromatisé</b>               |
| <b>Dessert</b>        | <b>Liégeois au chocolat</b>                               | <b>Banane BIO</b>                                    |                                | <b>Compote de pommes et de<br/>fraises</b>                                                    | <b>Poire</b>                                  |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

## **MENUS DU 14/09/2026 AU 18/09/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>14/09/2026</b>                               | <b>Mardi<br/>15/09/2026</b>                                                                                                                | <b>Mercredi<br/>16/09/2026</b> | <b>Jeudi<br/>17/09/2026</b>                                                    | <b>Vendredi<br/>18/09/2026</b>                |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | <b>Taboulé</b>                                            | <b>Salade douceur</b>                                                                                                                      |                                | <b>Concombre tzatziki</b>                                                      | <b>Brocolis BIO sauce aïoli</b>               |
| <b>Plat</b>           | ● <b>Roti de dinde au thym</b><br><b>Roulé au fromage</b> | ● <b>Coquillettes BIO LOCAL</b><br><b>semi-complètes</b><br><b>jambon*(PC)</b><br><b>Cappelletti 5 fromages sce</b><br><b>ricotta (PC)</b> |                                | ● <b>Moussaka de boeuf (PC)</b><br><b>Moussaka végétarienne</b><br><b>(PC)</b> | <b>Falafels BIO sauce</b><br><b>orientale</b> |
| <b>Accompagnement</b> | <b>Chou-fleur en gratin</b>                               |                                                                                                                                            |                                |                                                                                | <b>Riz BIO</b>                                |
| <b>Laitage</b>        | <b>Fromage blanc</b>                                      | <b>Brie à la coupe</b>                                                                                                                     |                                | <b>Yaourt BIO au sucre de</b><br><b>canne</b>                                  | <b>Vache qui rit BIO</b>                      |
| <b>Dessert</b>        | <b>Pomme BIO</b>                                          | <b>Mousse au chocolat du</b><br><b>Chef</b>                                                                                                |                                | <b>Eclair à la vanille</b>                                                     | <b>Pastèque BIO</b>                           |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

## **MENUS DU 21/09/2026 AU 25/09/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>21/09/2026</b>                                  | <b>Mardi<br/>22/09/2026</b>                   | <b>Mercredi<br/>23/09/2026</b> | <b>Jeudi<br/>24/09/2026</b>         | <b>Vendredi<br/>25/09/2026</b>  |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | Salade de perles aux 3 couleurs                              | Céleris rémoulade                             |                                | Tomate BIO                          | Salade verte BIO                |
| <b>Plat</b>           | ● Aiguillette de volaille à la crème<br>Samoussa aux légumes | ● Boeuf Stroganov<br>Omelette sauce milanaise |                                | Crispy veggies BIO                  | Filet de colin MSC à l'oriental |
| <b>Accompagnement</b> | Carottes BIO                                                 | Blé BIO                                       |                                | Polenta crémeuse à base de lait BIO | Flan de légumes d'été           |
| <b>Laitage</b>        | Yaourt local ETREZ                                           | Pont l'évêque AOP à la coupe                  |                                | Saint-Môret BIO                     | Coulommiers à la coupe          |
| <b>Dessert</b>        | Cocktail de fruits au sirop                                  | Liégeois vanille caramel                      |                                | Banane BIO                          | Beignet au chocolat             |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

## **MENUS DU 28/09/2026 AU 02/10/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>28/09/2026</b> | <b>Mardi<br/>29/09/2026</b>    | <b>Mercredi<br/>30/09/2026</b> | <b>Jeudi<br/>01/10/2026</b>                      | <b>Vendredi<br/>02/10/2026</b>                     |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | Salade de riz (riz BIO)     | Chou blanc à la vinaigrette    |                                | Salade coleslaw                                  | Concombre au fromage blanc                         |
| <b>Plat</b>           | Boulettes de lentilles BIO  | Gratin de poisson MSC          |                                | ● Jambon grillé* sauce Madère<br>Nem aux légumes | Filet de Colin d'Alaska MSC meunière               |
| <b>Accompagnement</b> | Petits pois BIO             | Tortis HVE                     |                                | Purée de pommes de terre                         | Gratin de courgettes                               |
| <b>Laitage</b>        | Petit nova BIO aromatisé    | Croq'lait BIO                  |                                | Camembert BIO à la coupe                         | Frulos                                             |
| <b>Dessert</b>        | Kiwi BIO                    | Compote pomme coupelle (stock) |                                | Nappé au caramel                                 | Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO) |

\* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet