

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026	samedi 5 septembre 2026
 Saucisson à l'ail et cornichon Betteraves vinaigrette Tartine tomate mozzarella* (1 tranche de pain de mie)	 Rosette et cornichons Concombre BIO vinaigrette  Potage Jardinier	Tomates BIO vinaigrette Oeufs durs BIO et mayonnaise Taboulé de semoule BIO	 Carottes râpées BIO locales assaisonnées  Pâté de campagne et cornichons Crêpes au fromage	Pastèque BIO  Terrine de saint jacques  Potage Potiron	 Rillettes de porc et cornichons Macédoine mayonnaise Melon jaune BIO
 Omelette BIO	 Emincé de volaille BIO sauce basquaise	 Duo de Merguez et chipolatas	Chicken wings	 Filet de limande	 Bœuf braisé sauce marengo
Gratin de courgette Riz BIO	Epinards pommes de terre béchamel Piperade	Frites	Semoule Rôstis de légumes	Poêlée de légumes colorée Purée de pomme de terre	Carottes vichy Pommes lamelles
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Tarte au citron Liégeois chocolat	Eclair au café Ile flottante	Salade de fruits de saison* Tarte pommes rhubarbe Mousse au chocolat	Paris Brest Sorbet citron	Tiramisu Crème dessert vanille	Compote pomme pruneaux Tarte Tropicane

Pain individuel local tous les jours

* à réaliser sur office



Produit local



Viande racée



Viande Française



Label Rouge

HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée



Bleu blanc cœur



Produit AOP/AOC



Pêche responsable



Equivalent protéique végétarien



Recette du chef



Viande de porc

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026	samedi 12 septembre 2026
Roulade de volaille et cornichons Tarte chèvre tomate basilic Salade de mâche et maïs	 Bâtonnets de surimi Concombres vinaigrette Salade de pommes de terre à l'échalotte	Oeufs durs et mayonnaise Salade de blé BIO à la catalane Endives mimolette	 Jambon cru et cornichons Melon jaune  Potage Longchamps	Pastèque BIO Pâté de foie et cornichon Tartine aux poivrons* (1 tranche de pain de mie)	 Salade coleslaw Saucisson à l'ail et cornichon Betteraves vinaigrette
 Pané de blé fromage épinards	 Saucisse de Francfort	 Bavette	 Sauté de dinde sauce colombo	  Filet de lieu noir FRAIS sauce waterzoï (crème, poireaux, carottes)	  Poule au pot
Julienne de légumes Riz basmati BIO	 Lentilles BIO cuisinées	Frites Salade verte	Haricots verts colombo BIO  Gnocchetti Sardi BIO locales	Légumes aïoli Pommes cubes vapeur ail	Légumes poule au pot (pommes de terre, poireaux carotte, navets)
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Tarte grillée aux pommes Sorbet vanille	Flan vanille nappé caramel Eclair au chocolat	Flan pâtissier Salade de fruits de saison* BIO Sorbet mangue	Tarte noix de coco Mousse au chocolat	 Financier aux amandes et crème anglaise Liégeois café	Crème dessert praliné Gaufre au sucre Compote pomme pruneaux

Pain individuel local tous les jours

Produit local 

Viande racée 

Viande Française 

Produits BIO

Label Rouge 

HVE Haute valeur environnementale

Indication géographique protégée 

Bleu blanc cœur 

Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 

Equivalent protéique végétarien

Recette du chef 

Viande de porc 



lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026	samedi 19 septembre 2026
Tomates mozzarella Roulade de volaille et cornichon  Soupe au pistou	Salade de haricots verts et maïs Croisillon au fromage  Chorizo doux et cornichons	 Rillettes de thon et tranche de pain de mie Salade de lentilles à l'échalote Melon jaune BIO	Mousse de canard et cornichons  Salade de pommes de terre échalottes Tomates	 Crêpes au fromage Carottes râpées locales assaisonnées  Mortadelle et cornichons	 Potage provençal Champignons à la grecque  Andouille et cornichons
 Poulet rôti au jus	 Cervelas obernois	 Pavé de saumon à griller	Chou farci (sans porc)	 Paupiette de veau sauce navarin	 Raviolis de boeuf base tomate
Purée de pomme de terre Ratatouille	Haricots blanc à la tomate Jeunes carottes	Pommes rissolées Haricots verts	Semoule et sauce tomate Potiron BIO béchamel au cheddar	Pommes vapeur Printanière de légumes	
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO , AOP, AOC et locaux)					
Forêt noire Semoule au lait	Carré framboise Liégeois chocolat	Fromage blanc et topping caramel Tarte aux poires bourdaloue	Crêpe moelleuse sucrée Sorbet vanille	Beignet framboise Cône vanille chocolat Fruit de saison	Semoule au lait Chou vanille Cocktail de fruits au sirop

Pain individuel local tous les jours

Produit local 

Viande racée 

Viande Française 

Produits **BIO**

Label Rouge 

HVE Haute valeur environnementale

Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur 

Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 

Equivalent protéique végétarien

Recette du chef 

Viande de porc 

Végé

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026	samedi 26 septembre 2026
Duo concombres et tomates  Salami et cornichon Mesclun de salade	 Soupe à l'oignon et croûtons  Maquereaux à la tomate Betteraves vinaigrette	Radis et beurre  Rosette et cornichons Poireaux vinaigrette	Céleri rémoulade  Cervelas vinaigrette Tarte au fromage	Macédoine mayonnaise Chou blanc râpé aux raisins Œufs durs BIO mayonnaise	Concombres à la crème Salade de museau de bœuf vinaigrette  Potage oriental (légumes couscous, pommes de terre, crème)
 Filet de colin FRAIS meunière	  Sauté de porc sauce dijonnaise	  Andouillette à griller	  Rôti de bœuf sauce olives	Cuisse de canette aux olives	 Rôti de porc sauce Vallée d'Auge
Epinards et pommes de terre béchamel	Chou-fleur persillé Pommes de terre lamelles	Frites	Riz basmati Petits pois au jus	Purée de pomme de terre Courgettes à l'ail	Tortis Choux de Bruxelles
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Eclair au café Crème dessert vanille	Paris Brest Mousse au chocolat au lait	Tarte au citron meringuée Fromage blanc, coulis de fraise et cigarette russe	 Gâteau basque Purée pomme framboise	Ile flottante Mirabelles au sirop	Flan pâtissier Liégeois chocolat

Pain individuel local tous les jours

Produit local 

Viande racée 

Viande Française 

Produits BIO

Label Rouge 

HVE Haute valeur environnementale

Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur 

Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 

Plat végétarien 

Recette du chef 

Viande de porc 

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026	samedi 3 octobre 2026
Tarte au fromage Tomates et maïs vinaigrette Jambon cru et cornichons	Potage aux asperges Rillettes de porc et cornichons Salade colorée (Iceberg, radis, maïs)	Chou rouge enrobante échalote Saucisson à l'ail et cornichons Salade grecque (tomates, concombre, fêta et olives noires)	Carottes râpées BIO locales assaisonnées Roulade de volaille et cornichons Betteraves vinaigrette	Macédoine vinaigrette Cervelas vinaigrette Concombres vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Potage paysan (poireaux, courgettes, carottes, oignons, crème) Taboulé
Pintade rôti au miel	Tortellini épinards et ricotta sauce tomate	Côte de porc à griller	Sauté de poulet aux pruneaux	Filet de hoki sauce oseille	Steack haché sauce bourgogne
Boulgour BIO Courgettes BIO locales béchamel		Frites Salade verte	Riz BIO Ratatouille	Semoule BIO Jardinière de légumes	Pommes vapeurs persillées Epinards à la crème
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Tarte aux prunes Mousse café	Tarte au flan Abricots au sirop, chantilly et amandes Crème dessert caramel	Clafoutis à la mûre Semoule au lait	Fromage blanc et coulis de mangue Tropézienne	Tiramisu Liégeois vanille	Doughnuts au sucre Flan gélifié chocolat

Pain individuel local tous les jours

Produit local 

Viande racée 

Viande Française 

Produits BIO

Label Rouge 

HVE Haute valeur environnementale

Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur 

Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 

Equivalent protéique végétarien 

Recette du chef 

Viande de porc 