



lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
 Salade de blé BIO catalane & Cubes d'emmental Salade de riz à la parisienne & Cubes d'emmental	<p><b>LE JOUR DU</b> </p>		 Chou blanc râpé <b>bio</b> Céleri râpé et mayonnaise	Pastèque Melon charentais
 Steak de colin à la crème Poêlée de légumes	 Jambalaya BIO et semoule BIO (plat végé complet)	 Sauté de veau BIO hongroise Petits pois BIO à la lyonnaise	 Boulettes de boeuf BIO sauce orientale Riz créole	 Pilons de poulet rôti BIO Pommes campagnardes
		 Boulettes pistou Petits pois BIO à la lyonnaise	 Riz à l'indienne (plat végé complet)	 Filet de limande meunière Pommes campagnardes
	 Saint Nectaire AOP Saint Paulin	 Yaourt entier aromatisé vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre	Fromage blanc <b>bio</b> nature & Topping fraise Fromage blanc <b>bio</b> nature & Dosette de sucre en poudre	 POUR LE PLAISIR DES ENFANTS
 Coupelle de compote de pommes bio Coupelle de purée pomme-banane <b>bio</b> 	 Fruit de saison <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	Fruit de saison Fruit de saison		 Crème dessert à la pomme
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 8 au 12 Septembre 2025

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
Salade de mâche et betterave Salade de tomates	<b>LE JOUR DU</b>	 Concombre <b>bio</b> vinaigrette & Cube de mimolette Salade verte <b>bio</b> & Cube de mimolette 		  Carottes râpées <b>bio</b> Pomelos <b>bio</b> et sucre 
 Bœuf sauté <b>bio</b> sauce bourgogne Lentilles <b>bio</b>	 Macaroni à la mexicaine <b>bio</b> (plat végétarien complet)	 Escalope de porc LR sauce lyonnaise Purée carotte et patate douce	Steak haché <b>BIO</b> Boulgour <b>BIO</b>	 Filet de hoki pané Riz créole
 Poisson mariné à la provençale Lentilles <b>bio</b> 		 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Purée carotte et patate douce	 Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végétarien complet)	
 Yaourt nature <b>bio</b> et sucre Yaourt entier aromatisé vanille <b>bio</b> 	Edam <b>bio</b> Pont l'évêque AOP		Camembert <b>bio</b> Brie	
	Fruit de saison Fruit de saison	Brownie	Fruit de saison <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	Mousse au chocolat au lait Flan vanille
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits **BIO**

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
 Salade verte <b>bio</b> & Cube de mimolette Salade de mâche et betterave & Cube de mimolette		Crêpe au fromage Crêpes aux champignons	Melon jaune Concombre <b>bio</b> vinaigrette	
Saucisse pure volaille <b>BIO</b> Blé bio	Emincé volaille bio dijonnaise Pate 1/2 complete <b>BIO</b>	 Filet de lieu frais sauce curry Brocolis	<b>LE JOUR DU</b> Haricots rouge sauce chili et riz (plat végé complet)	 Rôti de veau <b>BIO</b> sauce bobotie Petits pois bio saveur du jardin
 Blé à l'italienne bio (plat végé complet)	 Pâtes 1/2 complète base hindou (plat végé complet)		 Poisson blanc gratiné au fromage Petits pois bio saveur du jardin	
	 Yaourt nature <b>bio</b> et sucre Yaourt brassé banane <b>bio</b>			 Cantal AOP Tomme blanche
 Purée de pommes poires canelle	 Cake à la mangue	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	 Fruit de saison <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits **BIO**



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Semaine du 22 au 26 Septembre 2025

lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
<p>Concombre <b>bio</b> vinaigrette Radis râpé</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b></p>	<p>Salade de Haricots verts <b>bio</b> Chou-fleur vinaigrette</p>	<p>Salade de tomates <b>bio</b> Chou blanc râpé <b>bio</b> sauce enrobante échalote</p>	<p>Salade verte <b>bio</b> Carottes râpées <b>bio</b></p>
<p> Filet de limande meunière Mélange légumes haricots plats</p>	<p>  Semoule façon couscous BIO (plat végété complet)</p>	<p>Blanquette de veau <b>bio</b> Gnocchetti Sardi bio &amp; Emmental râpé</p>	<p> Rôti de porc LR aux olives Purée de pdt bio carottes bio</p>	<p>Pilons de poulet rôti <b>bio</b> Courgettes bio saveur jardin</p>
<p> Yaourt <b>bio</b> à la fraise en seau Yaourt nature <b>bio</b> et sucre</p>	<p>Tomme noire Pont l'évêque AOP</p>	<p> Gnocchetti BIO lentilles tomate (plat végété complet)</p>	<p> Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Purée de pdt <b>bio</b> carottes <b>bio</b></p>	<p> Omelette bio Courgettes <b>bio</b> saveur jardin</p>
<p> Yaourt <b>bio</b> entier vanille Yaourt BIO brassé banane</p>	<p>Fruit de saison <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b></p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Moelleux aux pêches </p>	<p>Yaourt BIO entier vanille Yaourt BIO brassé banane</p>
<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>	<p>Fruit de saison <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b></p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Moelleux aux pêches </p>	<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 29 Septembre au 3 Octobre 2025

lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
Salade de crudités <b>bio</b> Pomelos <b>bio</b> et sucre		Radis râpé & Cube de mimolette Chou rouge râpé <b>bio</b> m & Cube de mimolette		Carotte râpées <b>bio</b> & Cubes d'emmental Salade verte <b>bio</b> & Cubes d'emmental
Emincé de volaille <b>bio</b> au jus Boulgour <b>bio</b>	Colombo de poisson et riz	Rôti de veau LR sauce navarin Carottes <b>bio</b> à l'ail	Hachis Parmentier (plat complet purée <b>bio</b> ) Salade verte <b>BIO</b>	<b>LE JOUR DU Végé</b> Macaronis 1/2 complète méditerranéen <b>bio</b> (plat végété complet)
Végé Boulgour <b>bio</b> légumes 4 épices <b>bio</b> (plat végété complet)		Steak de colin sauce citron Carottes <b>bio</b> à l'ail	Végé Hachis lentilles tomate (plat végété purée <b>bio</b> ) Salade verte <b>BIO</b>	
	Yaourt entier aromatisé vanille <b>bio</b> Yaourt nature <b>Bio</b> et sucre		Gouda <b>bio</b> Cantal AOP	
Gélinifé chocolat Gélinifé vanille	Fruit de saison <b>bio</b> Fruit de saison <b>bio</b>	Semoule au lait	Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pommes framboises
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette <b>m</b>	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette

- Production locale
- Produits **BIO**
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien



lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
	<p>Potage Crécy &amp; Emmental râpé</p>			<p>Chou rouge râpé <b>bio</b> vinaigrette &amp; Cube de mimolette déco Salade verte <b>bio</b> &amp; Cube de mimolette déco</p>
<p><b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b></p> <p>Tarte butternut comté AOP Salade verte BIO</p>	<p>Sauté de veau BIO sauce franchard Lentilles bio I</p>	<p>Filet de hoki pané Mélange d'automne</p>	<p>Jambon blanc LR Curvi Rigati BIO</p>	<p>Steak de bœuf BIO sauce crème champignons Purée de pommes de terre HVE</p>
<p>Tarte butternut comté AOP Salade verte BIO</p>	<p>Emincé de pois bouillon franchard Lentilles <b>bio</b> I</p>	<p>Filet de hoki pané Mélange d'automne</p>	<p>Omelette BIO Curvi Rigati <b>bio</b></p>	<p>Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Purée de pommes de terre HVE</p>
<p>Yaourt nature seau <b>bio</b> &amp; Dosette de sucre en poudre Yaourt nature seau <b>bio</b> &amp; Topping chocolat</p>		<p>Saint Nectaire AOP Edam <b>bio</b></p>	<p>Camembert BIO Brie BIO</p>	
<p>Poire I</p>	<p>Cake purée de coing</p>	<p>Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Flan pâtissier</p>
<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>				<p>Vinaigrette terroir</p>

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien



Semaine du 13 au 17 Octobre 2025

lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
		 Potage Crecy bio & Emmental râpé	 Chou blanc râpé bio & Cube de mimolette Salade verte bio & Cube de mimolette 	Céleri râpé et mayonnaise Carottes râpées bio 
 Chicken wings LR Petits pois bio à la lyonnaise	 Blé à la mexicaine bio (plat végétarien complet)	 Sauté de veau BIO sauce olives Gnocchetti Sardi bio	 Filet de lieu frais sauce nantua Haricots beurre à la tomate	 Steak haché BIO Pommes lamelles vapeur
 Cubes de hoki pané Petits pois bio à la lyonnaise 		 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Gnocchetti Sardi bio 		 Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végétarien complet)
Cantal AOP Gouda bio 	 Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil			
Purée de pomme bio	 Fruit de saison bio Fruit de saison bio 	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet au chocolat Beignet aux pommes	Gélifié chocolat Flan nappé caramel



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
Potage aux 3 légumes et pois cassé & Emmental râpé	Salade verte  bio Pomelos  bio et sucre 	   Carottes râpées  bio Chou rouge râpé  bio		<b>LE JOUR DU</b> 
 Steak de Colin setoise Haricots verts bio à l'ail 	Bolognaise  BIO Coquillettes 1/2 complètes  bio	 Escalope poulet LR au basilic Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Rôti de veau LR basquaise Carottes BIO braisées 	 Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre <i>(plat végé complet)</i>
	 Pâtes 1/2 complète base hindou & Emmental râpé <i>(plat végé complet)</i>	Omelette au fromage  BIO Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Filet de limande meunière Carottes BIO braisées  	
			 Yaourt nature  bio et sucre Yaourt brassé banane  bio 	Tomme noire Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison  bio Fruit de saison  bio	Coupelle de compote de pommes  bio Coupelle de purée pomme-banane  bio 	Crème dessert chocolat	Cake praline rose 	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette <i>m</i>		

-  Production locale
-  Produits BIO
-  Bleu blanc cœur
-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande racée
-  Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Spécialité du chef
-  Viande d'origine Française
-  Plat végétarien



Semaine du 27 au 31 Octobre 2025

lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
	Betteraves bio Macédoine mayonnaise		Salade verte bio Cube de mimolette Carottes râpées bio & Cube de mimolette	Potage parmentier bio Emmental râpé
Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Petits pois bio saveur du jardin	<b>LE JOUR DU Végé</b> Pizza fraîche au fromage Salade verte BIO	Pignons de poulet rôti bio Pommes lamelles vapeur	Bœuf sauté BIO au jus Poêlée légume bio sav soleil	Escalope de porc LR charcutière Choux romanesco
		Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végétarien complet)	Cubes de hoki pané Poêlée légume bio sav soleil	Pavé de colin napolitain Choux romanesco
Yaourt nature bio et sucre Yaourt entier aromatisé vanille bio		Pont l'évêque AOP Gouda bio		
Purée de pommes	Flan nappé caramel Gélifié chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien