



Menus du 1er au 4 septembre 2026



Lundi	Mardi 1er septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	 <p>Macédoine Encornets à l'armoricaine Riz  Danette au chocolat</p>	<p>Salade d'haricots blancs Tortellini ricotta épinards Yaourt à boire </p> 	<p>Terrine de campagne Cordon bleu Carottes Vichy Fromage Fruit</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Nos viandes sont 100% françaises.






Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Menus du 7 au 11 septembre 2026



Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
<p>Salade verte</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage frais sucré</p>	<p> Salade d'Ebly composée</p> <p>Poisson pané</p> <p>Bohémienne</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade de tomates</p> <p>Gratin de Crozet </p> <p>Tarte normande aux pommes</p>	<p>Feuilleté</p> <p>Saucisettes</p> <p>Lentilles </p> <p>Salade de fruits</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 14 au 18 septembre 2026









Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

<p>Betterave</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Frites</p> <p>Glace</p>	<p>Taboulé </p> <p> Tempura de colin</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Gnocchi à la tomate</p> <p>Perle de lait</p>	<p>Salade de riz composée </p> <p>Rôti de porc</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Beignet au chocolat</p>
---	---	---	--



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.