



Légende :
Produits Bio
Produits Pêche durable
Produits Labellisés
Produits Local

Recette cuisinée



lundi 31 août 2026	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
	MELON	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES, BASILIC, VINAIGRE BALSAMIQUE	TOMATES, VINAIGRETTE	BETTERAVES	SALADE DE RIZ, MAÏS ET ŒUFS DURS, VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
	BOLOGNAISE AU BOEUF	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	TAJINE DE POISSON	SAUTÉ DE PORC, SAUCE CURRY COCO	SAUCISSE DE VOLAILLE, SAUCE FORESTIÈRE	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	GRATINÉ DE LA MER AU COLIN MSC
	MACARONIS BIO	HARICOTS VERTS À L'AIL	SEMOULE BIO, LÉGUMES TAJINE	FLAGEOLETS À L'AIL	RATATOUILLE DU CHEF	HARICOTS VERTS BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
	COMTÉ AOP	MIMOLETTE	SUISSE SUCRÉ	YAOURT BIO LOCAL SUCRÉ	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE AOP	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE
	POT DE GLACE	TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	CRUMBLE DE FRUITS ROUGES	LIÉGEOIS À LA VANILLE	CÔNE GLACÉ

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
MOUSSE DE FOIE, CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETES HVE, TOMATES, MAÏS	TABOULÉ (SEMOULE HVE)	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	SALADE ESPAGNOLE	SAUCISSON À L'AIL
SAUTÉ DE POULET, SAUCE À LA CRÈME	RÔTI DE PORC AU MIEL ET À LA MOUTARDE	PIZZA À LA TOMATE ET MOZZARELLA	COLOMBO DE COLIN MSC	CHIPOLATAS	BRUSCHETTA À LA TOMATE, À LA MOZZARELLA ET AU BASILIC	BŒUF À LA TOMATE	COLIN MSC MEUNIÈRE
PENNES BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SALADE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	PIPERADE	LENTILLES VERTES AU JUS	SALADE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CAROTTES AU PERSIL PLAT	GRATIN D'ÉPINARD
GOUDA	CANTAL AOP	YAOURT AROMATISÉ BIO	ÉDAM	COMTÉ AOP	CAMEMBERT	YAOURT BIO LOCAL NATURE	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO LOCAL	CÔNE GLACÉ	FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
MELON	TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL	TOMATES, VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MACÉDOÏNE DE LÉGUMES	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	ŒUF DUR À LA MAYONNAISE ET À LA BETTERAVE	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS
FALAFELS, SAUCE BLANCHE	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ	LASAGNES AU SAUMON DU CHEF	SAUTÉ DE PORC AUX CAROTTES ET AU THYM	CHILI SIN CARNE POIS BIO	SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	HOT DOGT (HOT DOG HALLOWEEN), SAUCE TOMATE ET CORNICHON	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'ANETH
BOULGOUR	RATATOUILLE DU CHEF	SALADE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CHOUX-FLEURS	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	FRITES	PURÉE DE POTIMARRON
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO LOCAL NATURE	TOMME GRISE	BRIE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC BIO LOCAL NATURE
CRÈME DESSERT AU CAMEMBERT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ BIO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'HALLOWEEN SANGUINOLANT	FRUIT DE SAISON

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SALADE DE COQUILLETES HVE SAUCE COCKTAIL	MELON	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE
SAUCISSE DE TOULOUSE	TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	BOULETTES DE BLÉ À LA TOMATE ET AU BASILIC	BRANDADE DE COLIN MSC
PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO/ LÉGUMES TAJINE	MACARONIS BIO	SALADE VERTE
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	SUISSE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT LOCAL	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON