

MENU du 01 AU 04 SEPTEMBRE 2026

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 31 AOUT 2026

Pré-rentree

MARDI 01 SEPTEMBRE 2026

Melon ou pastèque
Steack haché sauce poivre
Coquillettes bio
Compote de pommes

JEUDI 03 SEPTEMBRE 2026

Carottes au citron ou frisée aux lardons
Chipolatas de volaille
Haricots plats à la sauce tomate
Fait maison : choux chantilly ou choux à la crème

VENDREDI 04 SEPTEMBRE 2026

Menu végétarien

Feuilleté au Comté
Quenelle nature sauce aurore
Blé
Fruit de saison

La Principale,
Sophie PICARD



MENU du 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 07 SEPTEMBRE 2026

Menu oriental

Pamplemousse
Salade verte et maïs
Couscous garni (merguez et boulettes de bœuf)
Salade de fruits frais

MARDI 08 SEPTEMBRE 2026

Menu végétarien

Concombre ciboulette ou mâche
Omelette au fromage (*fait maison*)
Pommes vapeur persillées
Tomme blanche
Iles flottantes

JEUDI 10 SEPTEMBRE 2026

Pastèque ou melon
Emincé de kebab
Frites
Liégeois au chocolat ou au café

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026

Jambon cru de pays ou roulade de volaille
Filet de poisson pané
Courgette provençale
St Nectaire
Fruit de saison

La Principale,
Sophie PICARD



MENU du 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 14 SEPTEMBRE 2026

Lentilles aux lardons ou taboulé à la menthe
Rôti de porc aux champignons
Haricots beurre
Comté
Fruit de saison

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026

Menu végétarien italien

Pizza Margherita (*fait maison*)
Spaghetti napolitaine
Glace

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026

Salade niçoise ou salade aux cœurs de palmier
Beignets de calamar
Duo de carottes à la crème
Gâteau au chocolat (*fait maison*)

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026

Concombre à la crème ou salade de haricot vert
Emincé de boeuf
Cœur de blé
Munster
Fruit de saison

La Principale,
Sophie PICARD



MENU du 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026

Menu végétarien

Asperges mayonnaise ou Œuf mayonnaise (*produit frais*)
Tortellini épinards ricotta
Sauce parmesan
Fruit de saison

MARDI 22 SEPTEMBRE 2026

Salade de pâtes ou Salade de riz (*fait maison*)
Escalope à la crème
petits pois
St Paulin
Flan sur lit de caramel **BIO**

JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026

Salade mêlée ou Carottes vinaigrette
Paupiette de Volaille
Choux fleur béchamel (*fait maison*)
Bûche du Pilât
Beignet aux pommes

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026

Menu de la Mer

Salade au surimi ou Salade aux crevettes
Filet de poisson à l'aneth
Riz pilaf (*fait maison*)
Chèvre
Fruit de saison



La Principale,
Sophie PICARD

MENU du 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026

Feuilleté hot dog
Filet de dinde à l'estragon
Epinards à la crème
Cancoillotte
Compote de pommes

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026

Céleri à l'Indienne ou frisée aux croûtons (*produit frais*)
Filet de poisson
Sauce hollandaise
Pommes rissolées
Comté
Fruit de saison

JEUDI 1^{er} OCTOBRE 2026

Menu Mexicain

(*fait maison*) Salade mexicaine guacamole et tortillas
Chili con carne (*fait maison*)
Riz pilaf
Churros



VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

Menu Végétarien

Salade de blé (*fait maison*)
Lentilles corail
Crispy fromagne
Jardinière de légumes
Crème dessert chocolat



La Principale,
Sophie PICARD

MENU du 05 AU 9 OCTOBRE 2026

Origine de la viande bovine : France



LUNDI 05 OCTOBRE 2026

Salade de pommes de terre ou salade Alsacienne (*fait maison*)

Escalope Viennoise

Haricots verts

Comté

Fruit de saison

MARDI 06 OCTOBRE 2026

Chou blanc aux pommes ou carottes au citron

Lasagne (*fait maison*)

Petits Suisses aux fruits

JEUDI 08 OCTOBRE 2026

Menu végétarien

Artichaud vinaigrette ou betteraves rouges

Crousti gourmand (*tomate/fromage*)

Brocolis

Chausson aux pommes

VENDREDI 09 OCTOBRE 2026

Salade comtoise ou frisée aux croûtons

Blanquette de volaille (*fait maison*)

Blé

Bûche du Pilât

Fruit de saison



La Principale,
Sophie PICARD

MENU du 12 au 16 OCTOBRE 2026

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 12 OCTOBRE 2026

Boulgour aux raisins ou Lentilles à l'échalotte (*fait maison*)

Feuilleté de poisson

Epinards à la crème (*fait maison*)

Saint Paulin

Fruit de saison

MARDI 13 OCTOBRE 2026

Menu Végétarien

Mâche ou endives aux noix

Croziflette aux petits légumes (*fait maison*)

Camembert

Mousse au chocolat

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

Concombres vinaigrette ou Salade aux maïs

Cordon bleu

Petits pois/carottes

Framboisier

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

Frisée au Comté ou salade mêlée

Sauté de Porc au curry (*fait maison*)

Penné semi-complet **BIO**

Emmental

Fruit de saison



La Principale,
Sophie PICARD