

SEMAINE DU 31 AOUT AU 6 SEPTEMBRE 2026

PRE RENTREE

31-août

MARDI

1-sept.

MERCREDI

2-sept.

JEUDI

3-sept.

VENDREDI

4-sept.

		<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	E - A					 <u>Terrine de campagne locale*</u> (à couper par vos soins)	E - A
		 <u>Hachis parmentier</u> (plat complet)	E - A					Poisson pané	E - A
						Jambon blanc*	E - A	Frites	E - A
						 Coquillettes	E - A		
						<u>Edam</u> à la coupe	E - A		
						 <u>Gélifié vanille</u>	E - A		
		 Mousse au chocolat	E - A					Fruit	E - A



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en préparation collective au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

07-sept.

MARDI

8-sept.

MERCREDI

9-sept.

JEUDI

10-sept.

VENDREDI

11-sept.

Tomate entière	E - A								
		 Made de pâtes multicolores pâtes tricolores, tomate, maïs)	E - A					 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	E - A
 <u>Rôti de porc*</u> local	E - A	 <u>Escalope de poulet panée BIO</u>	E - A					 <u>Brandade de poisson (plat complet)</u>	E - A
						Crêpe au fromage (plat)	E - A		
		0				0		0	
		 <u>Haricots verts BIO</u>	E - A						
 Lentilles cuisinées	E - A					 Penne	E - A		
		0				 <u>Petit fruité BIO</u>	E - A		
		0							
Pêche au sirop (livré en boîte)	E - A	 Yaourt abricot en seau de la ferme de la Chapelle Brestot	E - A			Tranche de quatre-quarts	E - A	 <u>Fruit BIO</u>	E - A



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en Préparation collective



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

MAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026															
LUNDI		14-sept.		MERCREDI		16-sept.		JEUDI		17-sept.		VENDREDI		18-sept.	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Mésopotamie				 <u>Salade de boulgour concombre et maïs</u>		E - A		 <u>Concombres vinaigrette</u>		E - A	
 <u>Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)</u>		E - A		 <u>Emincé de volaille BIO</u> <u>Sauce poireaux ail persil</u>		E - A						  <u>Sauté de bœuf Normand</u>		E - A	
								Emincé de filet de poulet rôti		E - A					
												 Pommes vapeur		E - A	
				 <u>Blé</u>		E - A									
								Frites		E - A					
				<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>		E - A									
 <u>Purée pomme pêche BIO</u>		E - A		Salade de fruits à la fleur d'oranger		E - A		 <u>Yaourt nature sucré en seau ferme de la porte de fer</u>		E - A		<u>Fruit</u>		E - A	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	21-sept.	MARDI	22-sept.	MERCREDI	23-sept.	JEUDI	24-sept.	VENDREDI	25-sept.
 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	E - A								
<u>Raviolis</u> (plat complet)	E - A								
		Cordon bleu de volaille	E - A			 <u>Macaroni aux légumes</u> provençaux (plat complet végétal)	E - A		
								Pommes rissolées	E - A
		Frites	E - A					Omelette	E - A
		 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	E - A			Camembert	E - A	<u>Mimolette à la coupe</u>	E - A
 <u>Flan nappé caramel</u>	E - A	Madeleine marbrée chocolat	E - A			Fruit	E - A	 <u>Géligé chocolat</u>	E - A



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

LUNDI

28-sept.

MARDI

29-sept.

MERCREDI

30-sept.

JEUDI

1-oct.

VENDREDI

2-oct.

Tomate entière	A								
Boulettes de bœuf au curry	E -A	 Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet) 	E -A			Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)	E -A	Jamonneau*	E -A
		0						Frites	E -A
 Semoule	E -A								
Camembert	E -A	 Vache Qui Rit BIO	E -A			 Yaourt sucré BIO	E -A	Gouda à la coupe	E -A
 Fruit BIO	E -A								
		 Coupelle pomme	E -A			 Mousse au chocolat	E -A	Fruit	E -A



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place