

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

	Lundi 28	Mardi 29 	Mercredi 30	Jeudi 1 	Vendredi 2
Déjeuner	Filet de cabillaud sauce aux poivrons  	Tomates vinaigrette	Chipolatas	Omelette  	Betteraves vinaigrette
	Pommes vapeur Brocolis 	Curry de pois chiches 	SV: Poisson rôti tomate et mozzarella	Semoule Ratatouille 	Emincé de dinde à la crème 
	Fromage blanc fermier nature sucré 	Riz	Purée de pommes de terre	Petit-suisse nature sucré 	SV: Bolognaise végétale 
	Compote de pomme 	Brie	Comté 	Assiette de fruits (Ananas, Kiwi, Poire, Pomme) 	Pennes 
		Liégeois chocolat 	Prune 		Petit fromage sous cire
					Banane
Il est recommandé de consommer 3 produits laitiers par jour car ils apportent du calcium nécessaire à la croissance des os. Tu peux en retrouver tous les midis au menu. Ils sont identifiés en bleu sur les menus. Bon appétit !					
Goûter	Moelleux aux amandes Poire	Baguette Beurre Clémentine	Quatre-quarts maison Yaourt aromatisé	Pain aux céréales Fromage Jus d'orange	Pain au lait Barre de chocolat Lait



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 5 au 9 octobre 2026

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8 	Vendredi 9
Déjeuner	Sauté de bœuf sauce tomate SV: Haricots rouges à la tomate Blé Saint Nectaire Ananas	 Duo de choux  Paëlla de poisson  Riz  Petit fromage frais  Gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise	 Taboulé  Poulet rôti  SV: Cake au fromage  Haricots verts à l'ail  Yaourt fermier nature sucré  Kiwi	 Carottes râpées vinaigrette  Tortis à la mexicaine  Petit-suisse nature sucré  Compote pomme- framboise	 Saucisson à l'ail et cornichon  SV: Œuf dur mayonnaise  Filet de merlu à l'Armoricaine  Purée de céleri  Camembert  Raisin Pomme (mater)
Goûter	 Croissant Lait	 Baguette Beurre Prune	 Madeleine Compote pomme- fruits rouges	 Barre pâtissière Petit suisse aux fruits	 Pain aux céréales Fromage Jus de pomme

La paëlla que je te propose au menu de mardi est un plat originaire d'Espagne. Le mot « paëlla » désigne en réalité la grande poêle utilisée pour confectionner la recette.

Bon appétit !



SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

LA SEMAINE DU GOÛT

Menus du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 1

Déjeuner

Salade verte vinaigrette

Tartiflette

SV : Tartiflette végétale

Fromage blanc
fermier au coulis de
caramel beurre salé



Carottes râpées
vinaigrette au citron

Nouilles sautées
aux légumes et
émincé de pois
sauce aigre douce

Petit-suisse nature
sucré

Ananas



Salade d'endives aux
pommes

Filet de saumon
sauce aux agrumes

Quinoa

Emmental

Liégeois au chocolat



Betteraves et maïs

Emincé de dinde
au curry et au lait de
coco

SV : Curry de pois
chiches au lait de coco

Purée de patate douce

Bûchette de chèvre

Beignet aux pommes



Velouté de potimarron

Filet de hoki
sauce asiatique

Riz parfumé
Brocolis

Cantal

Clémentine



Cette semaine, c'est la semaine du goût ! Pour cette occasion, je te propose de découvrir une saveur par jour. Sauras-tu reconnaître la saveur représentée chaque jour ? Vendredi c'est un mélange de saveurs, à toi d'associer chaque composante à la bonne saveur !

Bon appétit !

Lundi : salé; mardi : acide; mercredi : amer; jeudi : sucré



Goûter

Pain aux céréales
Fromage
Kiwi



Quatre-quarts maison
aux pépites de chocolat
Lait



Moelleux amandes
Yaourt aromatisé

Baguette
Beurre
Poire



Brioche
Confiture
Jus d'orange

SV : Sans Viande

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.