

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

Déjeuner

Lundi 31

Mardi 1



Mercredi 2



Jeudi 3



Vendredi 4

Lasagnes de légumes

Salade verte

Petit suisse
nature sucré

Banane



Betteraves vinaigrette

Couscous de légumes



Semoule

Petit fromage sous cire



Pêche

Omelette



Riz
Haricots verts

Camembert



Assiette de fruits



(Ananas, Kiwi, Poire, Pomme)

Poulet rôti



SV : Filet de merlu
à la crème



Purée de céleri

Saint Nectaire



Petit pot de glace

C'est la rentrée !
Si tu ne me connais pas encore, je suis Cap'tain
Carotte et je vais t'accompagner toute l'année
pour t'informer sur les menus.

Bon appétit !



Gôûter

Pain aux céréales

Fromage

Jus de pomme



Pain au lait

Barre de chocolat

Lait



Quatre-quarts maison

Yaourt aromatisé



Baguette

Beurre

Abricot



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 7 au 11 septembre 2026

Lundi 7 

Mardi 8

Mercredi 9

Jeudi 10 

Vendredi 11

Déjeuner

Melon
Steak fromager
Semoule
Ratatouille
Yaourt fermier à la framboise



Carottes râpées vinaigrette
Escalope de dinde sauce curcuma
SV: Bolognaise végétale
Coquillettes
Coulommiers



Brandade de poisson
Salade verte
Emmental
Assiette de fruits
(Ananas, Kiwi, Poire, Pomme)



Concombres à la crème
Curry de pois chiches
Riz
Petit fromage double crème
Compote pomme-cassis



Filet de hoki sauce dieppoise
Pommes vapeur
Chou romanesco
Petit suisse nature sucré
Nectarine



Flan nappé caramel

Comme tu peux le voir sur les menus, chaque composante est identifiée par une couleur et voici ce qu'elles représentent :

- Viandes, poissons et œufs
- Lait et produits laitiers
- Féculents, légumes secs et produits céréaliers
- Légumes et fruits crus (cruits)
- Fruits ou légumes cuits (cuits)
- Produits sucrés

Bon appétit !

Go

Quatre-quarts maison aux pépites de chocolat
Lait



Baguette
Beurre
Kiwi



Croissant
Yaourt aromatisé



Madeleine
Banane

Pain aux céréales
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.

Menus du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14

Filet de cabillaud
sauce citronnée



Riz
Courgettes à l'ail

Saint Paulin

Banane

Déjeuner

Mardi 15

Boulettes de bœuf
sauce tomate

SV: Falafels sauce
tomate

Purée d'épinards

Petit-suisse
nature sucré

Raisin
Kiwi (mater)

Mercredi 16



Pastèque

Tajine de légumes

Semoule

Brie

Bâtonnet de glace

Jeudi 17



Omelette

Blé à la tomate
Brocolis

Comté

Prune

Vendredi 18

Tomates à la fête

Sauté de porc
sauce champignons

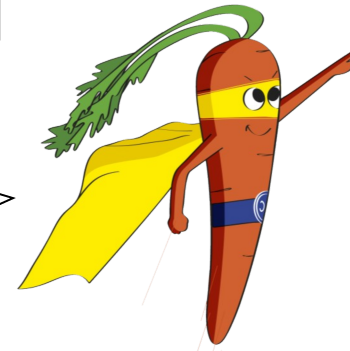
SV: Filet de saumon
sauce champignons

Carottes braisées

Fromage blanc fermier
au spéculoos

Au goûter de lundi, je te propose un gâteau
maison à la chapelure ! Une recette qui varie
des gâteaux maison habituels puisque la
farine est remplacée par de la chapelure.

Bon appétit !



Goûter

Gâteau maison à la
chapelure
Jus de pomme-
poire



Grande galette pur beurre
Compote pomme-
fraise



Baguette
Beurre
Lait

Moelleux fourré fraise
Yaourt aromatisé



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Poire



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 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21

Concombres
vinaigrette

Filet de hoki
sauce citronnée

Pommes vapeur
Chou-fleur

Petit fromage moussoux

Pomme

Mardi 22

Rôti de bœuf

SV : Œufs durs

Frites et
ketchup maison

Cantal

Ananas

Mercredi 23

Salade de perles

Galette de millet

Haricots beurre

Petit-suisse nature
sucré

Prunes

Jeudi 24

Carottes râpées
vinaigrette

Poisson

Pennes à la
crème de Normandie

Camembert

Crème dessert
caramel

Vendredi 25

Melon

Chili sin carne

Riz

Mimolette

Compote pomme-ananas

Jeudi, je te propose un menu rempli de produits locaux et bio pour l'évènement « manger bio et local c'est l'idéal ! ».

Bon appétit !



Gôter

Gaufre liégeoise
Yaourt aromatisé

Baguette
Beurre
Compote pomme-abricot

Pain au chocolat
Lait

Gâteau maison au
yaourt
Jus de pommes

Pain aux céréales
Confiture
Laitage

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.