



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Salade verte vinaigrette	Melon 	Rillettes de thon	Pastèque	Concombre vinaigrette 
Brandade de poisson (pc)	Viande pour bolognaise 	Cordon bleu	Goulasch de boeuf 	Omelette
	Pâtes	Haricots verts persillés	Boulghour au beurre	Pommes vapeur
Coulommiers	Chantaillou	Fromage blanc	Mimolette	Pont l'évêque 
Fruit	Pâtisserie	Mousse au chocolat maison	Madeleine	Fruit
	S/V : Bolognaise au thon (PC)	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Goulasch de boeuf : boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Accras de poisson	Saucisson sec*	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise  	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	Beignets de chou fleur	Ratatouille à la pomme de terre 	Epinards à la crème 	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits 	Brie 	Fourme d'ambert 	Tomme blanche	Carré de l'est
Palet breton 	Compote pommes poires	Far breton aux poires "maison" 	Crème chocolat 	Fruit 
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Sardine à l'huile S/V : Sardine à l'huile / Omelette	S/V : Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture 	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 
Compote de pommes	Fruit	Jus multifruits	Fruit	Jus de pommes



INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Carottes râpées vinaigrette Emince de volaille façon kebab Boulghour à la tomate Pointe de brie Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Pâté en croûte * Boeuf façon moussaka (pc) Cheddar Quatre-quarts aux pralines roses S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson	Crêpe au fromage Pave de poisson mariné à l'huile d'olive Rosties aux légumes Petits suisses sucrés Banane	Tomate vinaigrette Boulettes agneau à la marocaine Coquillettes Emmental Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Haricots verts Carré de l'est Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Poisson pané sauce tartare Frites Petit moulé Crème dessert praliné	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte au flan chocolat		Melon vert Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Compote de pommes S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromages	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de boeuf aux oignons	Croque monsieur *	Couscous & boulettes végétales (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards  	Beignets de chou-fleur	Salade composée 		Riz 
Yaourt aromatisé 	Tomme des pyrénées	Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse nature 
Fruit	Compote pommes fraises 	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits 	Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : salade verte, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Potage	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail *	Tarte au fromage	Pâté en croûte *
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Filet de colin meunière	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux et pommes de terre	Chou - fleur	
Pont l'évêque		Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Mimolette
Fruit	Fruit	Fruit	Gâteau basque	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille / Poulet rôti S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson		S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (PC) S/P : Pâté en croûte de volaille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza	Carottes râpées-vinaigrette agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
Cantadou	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Compote biscuitée	Petits suisses aux fruits	Yaourt sucré	Croc' lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté au fromage Sauté de boeuf aux carottes (pc) S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé Nuggets de poisson Petits pois Camembert Crème vanille	Chou rouge aux pommes Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème Omelette Purée Fromage frais aromatisé Banane	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Betteraves vinaigrette	Maïs au thon	Salade domino	Tarte tomate chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce au citron	Choucroute garnie * (pc)	Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Lentilles vertes	Frites		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Kiri	Petits suisses sucrés	Yaourt au sucre de canne
Compote de pommes - poires	Flan vanille	Quatre quart "maison"	Mousse au chocolat	Cookies
S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce S/P : Choucroute sans porc (pc)	S/V : Poisson meunière	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Domino : pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Veloute de potiron	Salade de pâtes au pesto		Concombre bulgare	Quiche*
Rôti de porc au miel*	Sauté de dinde à la moutarde		Ingredients pour chili vegetarien	Poisson meuniere
Pommes sautées	Beignets de brocolis		Riz	Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'est		Emmental	Buchette
Fruit	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Flan nappé caramel
S/P : Rôti de dinde au miel	S/V : Steak haché au thon			S/P : Tarte au fromage
S/V : Falafels à la tomate				S/V : Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Concombre bulgare : Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Pâté en croûte * Nuggets de poulet Gratin de courgettes Croc' lait Madeleine S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson S/P : Pâté en croûte de volaille	Tarte tomate chèvre Filet de colin beurre blanc Jeunes carottes caramélisées Vache qui rit Banane	Duo de choux vinaigrette Cassoulet (pc)* Brie Mousse à la framboise maison S/V : Poisson en sauce S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Salade verte vinaigrette Ingredients bolognaise vegetarienne Pâtes Yaourt aux fruits mixés Brownies	Betteraves vinaigrette Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Emmental Compote de pommes S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage Filet de poulet pané Tortis Saint Nectaire Fruit S/V : Bouchées de sarrasin	Crêpe au fromage Aiguillettes de colin aux cereales Courgettes et pommes de terre Yaourt aromatisé Liégeois chocolat	Saucisson à l'ail * Boeuf façon moussaka (pc) Vache qui rit Tarte flan vanille maison S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce	Carottes râpées vinaigrette Bouchées végétales Haricots blancs à la tomate Chanteneige Beignet au chocolat	Oeuf dur mayonnaise Sauté de dinde à l'estragon Beignets de chou fleur Fromage blanc sucré Compote pommes-fraises S/V : Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade montagne : endives, laitue, pommes granny, noix, féta

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza	Betteraves à l'echalote	Tarte dubarry	Salade surprise	Tranche de surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (pc)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Rosties aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
Palet breton	Mousse au café	Panacotta coulis fruits rouges maison	Banane	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V : Poisson meunière		S/V : Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucre	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Tarte dubarry : tarte au chou-fleur

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOISSELLES



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade pommes de terre	Concombre vinaigrette	Veloute poireaux et pommes de terre
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage	Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Beignets de courgettes	Salade composée (garniture)	Gratin dauphinois	Pommes au four
Croisillon aux pommes	Camembert	Saint Paulin	Petits suisses aux fruits	Yaourt à la vanille
	Compote pommes-abricots	Ile flottante	Fruit	Madeleine
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager
	S/P : Sauté de poulet			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Saucisson sec* Poisson pané  Purée  Petit Louis Fruit S/V : Endives aux poires S/P : Roulade de volaille	Potage Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt sucré Fruit  	Salade coleslaw  Rougail de saucisse fumée*  Frites Pont l'évêque  Crème vanille S/V : Falafel en sauce S/P : Saucisse de volaille		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts   Croc' lait Crème chocolat S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes 	Fruit

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade coleslaw : choux et carottes râpées, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc