



Menus du 14 au 20 septembre 2026

Semaine 38

LUNDI 14	Œufs durs mayonnaise -VG : crudités de saison Quiche Lorraine maison VG quiche au fromage maison Salade verte Brie de Meuse Fruit cru
MARDI 15	Pommes de terre en salade d'Allondrelle Blanquette de poulet à l'ancienne VG : bâtonnet croustillant de blé et carotte cuite Poêlée de légumes St Moret Fruit frais
MERCREDI 16	Céleri rémoulade Emincé de bœuf à l'ancienne VG tronçon de saumonette en sauce Pâtes au beurre Vache qui rit crème Yaourt nature sucré
JEUDI 17 Journée végétale	Salade de tomates Gratin de pommes de terre et choux fleurs au comté Mini cabrette Marbré maison
 VENDREDI 18	Salade verte au maïs Filésime de colin d'Alaska nature sauce au miel Assortiment de quinoa St Nectaire laitier Fruit cru





Menus du 21 au 25 septembre 2026

Semaine 39

LUNDI 21	Feuilleté fromage Parmentier de colin sauce aurore Brie de Meuse Fruit cru
MARDI 22	Carottes au citron Boulette de bœuf et porc sauce tomate Penne de beurre VG : Falafels sauce tomate St Moret Salade de fruits de saison
MERCREDI 23	Betteraves aux échalotes Filet de poulet sauce citron – gratin pdt légumes VG : pavé végétal sauce citron Tartare Fruit cru
JEUDI 24	Concombre à la crème Tajine végétal : légumes, navets, carottes, courgettes et pois chiches, semoule Camembert de Meuse Crème dessert Nova
 VENDREDI 25	Salade verte vinaigrette Chipolatas sauce choron – petits pois carottes VG : dos de colin Alaska – petits pois carottes Tomme de région Flan aux fruits de saison





Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

Semaine 40

LUNDI 28 Repas à thème : Alsace	Céleri remoulade Choucroute – pdt – knacks Omelette – pdt Fromage de Meuse Brassé de fruits, langue de chat
MARDI 29	Effiloché de courgettes Cœur de hoki à la crème Poêlée de légumes Saint Nectaire Cake maison
MERCREDI 30	Potage de légumes Escalope de volaille hollandaise – pommes sautées VG quiche au fromage Emmental Fruit cru
JEUDI 1 Journée végétale	Salade verte au maïs Gratin dauphinois Poêlée de carottes basilic Boursin Abricots au sirop
 VENDREDI 2	Taboulé oriental Sauté de bœuf aux champignons – purée de carottes VG : nage de poisson blanc sauce aurore, purée de carottes Vache qui rit Fruit cru





Menus du 5 au 9 octobre 2026

Semaine 41

LUNDI 5	Cervelas à l'italienne vinaigrette / VG crudités Pizza napolitaine Salade vert bio vinaigrette Carré fondu Fruit frais
MARDI 6	Haricots verts en salade Steak haché pur bœuf en sauce – purée du chef VG : pavé végétal tomate – purée du chef Brie de Meuse Mousse au chocolat
MERCREDI 7	Choux rouge aux pommes vinaigrette Nuggets volaille sauce barbecue Nuggets de poisson – boulgour au beurre Camembert de Meuse Salade fruits de saison
JEUDI 8	Potage de légumes Rizotto aux champignons et à la crème Tomme blanche Banane
 VENDREDI 9	Carottes au citron Filet de colin frais pané – ratatouille Gouda Tarte au flan

