

MENUS SEPTEMBRE 2026
du lundi 31 août au vendredi 25 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU BAS CARBONE SIROP DE GRENADINE SALADE DE CAROTTES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE GRATIN DE FUSILLI BIO, PIPERADE ET MOZZARELLA COMTÉ AOP ILE FLOTTANTE TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE ESPAGNOLE HARICOTS VERTS BIO ST MORET BIO FRUIT DE SAISON	MENU BAS CARBONE SALADE DE CONCOMBRE BULGARE OMELETTE DU CHEF (OEUF ME) À L'EMMENTAL & PETITS POIS VACHE QUI RIT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC LR SAUCE MÉRIDIONALE Alter : FALAFEL SAUCE MÉRIDIONALE SEMOULE BIO YAOURT ARÔME RÉGIONAL MELON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL & FINES HERBES CHIPOLATAS LR & KETCHUP DU CHEF Alter : ROULÉ VÉGÉTAL & KETCHUP DU CHEF FRITES AU FOUR COULOMMIERS RÉGIONAL COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO SALADE DE FUSILLI BIO ET MAÏS VINAIGRETTE À L'ANETH ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE À L'INDIENNE CAROTTES BIO ST NECTAIRE AOP FRUIT DE SAISON	CHILI CON CARNÉ (PLAT COMPLET) RIZ BIO PILAF GOUDA BIO FRUIT DE SAISON SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE AU XÉRÈS TARTE DU CHEF AU COLIN, TOMATES, MOUTARDE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	MENU BAS CARBONE TOMATES VINAIGRETTE HUILE D'OLIVES POISSON MEUNIERE & CITRON COURGETTES BÉCHAMEL VERRE DE LAIT BIO GÂTEAU AU CHOCOLAT (FARINE BIO) HARICOTS VERT BIO & VINAIGRETTE PAUPIETTE AU VEAU FR SAUCE PIPERADE BOULGOUR BIO PILAF SUISSE SUCRÉ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MÛRE
MENU BAS CARBONE SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DURS, CORNICHONS & VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE LOMBARDE CHOU FLEUR CE2 FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES & VINAIGRETTE À L'AIL RÔTI DE DINDE FR SAUCE BARBECUE PENNE BIO ÉMENTAL BIO RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLÉ, MAÏS ET POIVRONS VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE COURGETTES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP CRÈME AUX OEUFES	MENU FRANC-COMTOIS PASTÈQUE (JARDINS D'OZ) SAUTÉ DE BOEUF (PY) FAÇON DAUBE PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO (LES JARDINS BIO) POINTE DE BRIE (PATURAGES COMTOIS) YAOURT ARÔME (ENILEA)	REPAS MEXICAIN ENSALADA MEXICANA CON SALSA DE NOPALES PASTEL ASTECA ROJO (ÉMINCÉ DE POIS) CRÈME ANGLAISE PAN DE ELOTE
MENU BIO BAS CARBONE SALADE DE CAROTTES BIO VINAIGRETTE CIBOULETTE TAJINE AUX POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO FLAN VANILLE NAPPÉ AU CAREMEL BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : TARTINADE AUX OEUFES POISSON PANÉ MSC & CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL FRUIT DE SAISON	MENU BAS CARBONE SALADE DE PERLES, MAÏS ET OLIVES VINAIGRETTE GÂTEAU VÉGÉTARIEN DU CHEF AU BOULGOUR BIO HARICOTS VERTS BIO TOMME NOIRE IGP FRUIT DE SAISON	COMME UN DIMANCHE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI FR AUX HERBES DE PROVENCE AU JUS FRITES AU FOUR CANTAL AOP CRUMBLE AUX POMMES (FARINE BIO)	TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE JAMBON BLANC LR FROID & KETCHUP DU CHEF Alter : ROULÉ VÉGÉ & KETCHUP DU CHEF COQUILLETES BIO MOZZARELLA RÂPÉ FRUIT DE SAISON BIO

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable