

Menu

Du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi

Melon charentais

Filet de poisson pané et citron
ou

Pomme de terre vapeur

Camembert bio

Compote framboise

Pain bio

Mardi

Salade de tomates vinaigrette

Roti de dinde sauce tomate
ou
Dalh de lentilles

Carottes cubes au bouillon

Fromage blanc straciatella

Raisin blanc italia
ou
Raisin noir

Pain bio

Mercredi

Taboulé à la semoule bio

Bolognaise végétale de pois

Coquille au fromage

Emmental à la coupe

Fruit (nectarine blanche)

Pain bio

Jeudi

Concombre ail et fines herbes

Sauté de boeuf au curry
ou
Dos de colin sauce curry

Riz bio pilaf

Cheddar à la coupe

Yaourt bio citron

Pain bio

Vendredi

Salade de quinoa western
(haricots rouges, maïs, tomate)

Omelette bio nature

Gratin de blette à la béchamel

Saint-Nectaire AOP à la coupe

Purée de fruit du chef BIO

Pain bio

Menu

Du 7 au 11 septembre 2026

Lundi

Compose ta salade
verte(mimolette ou croutons)

Daube de boeuf provençale
ou
Mijoté de pois chiches et
légumes du soleil

Semoule bio 

Portion de St Môret
ou
Cantal AOP à la coupe 

Service à la grande
cuillère, Yaourt sucré BIO de la
ferme de Coutras 

Pain bio 

Mardi

Macédoine mayonnaise
ou
Haricots verts échalote

Poulet bio rôti 
ou
Façon saucisse végétarienne
pois et fèves

Frites au four

Tomme blanche à la coupe
ou
Mimolette à la coupe

Pêche plate
ou
Raisin blanc Danlass 

Pain bio 

Mercredi

Pastèque en tranche!

Omelette nature

Poêlée de ratatouille

Edam à la coupe

Flan patissier

Pain bio 

Jeudi

Tranche de tomate et sa
vinaigrette

Curry de pois chiche

Riz bio pilaf 

Pont l'évêque AOP 

Crème dessert chocolat

Pain bio 

Vendredi

Salade de boulgour bio 
multicolore
ou
Salade de penne bio 

Filet de Hoki au beurre et son
citron 

Courgette bio sautée à l'ail! 

Petit-suisse sucré
ou
Petit-suisse aux fruits

Raisin blanc italia
ou
Prune noire

Pain bio 

Menu

Du 14 au 18 septembre 2026

Lundi

Melon charentais

Emincé de dinde
jus aux herbes
ou

Omelette nature

Haricot vert
au beurre

Tomme Catalane AOP
ou
Saint Paulin

Riz au lait bio en ramequin

Pain bio

Mardi

Tzatziki(Concombre à la crème
grecque)
ou
Tomate en tranche et sauce
vinaigrette

Cari de lentilles aux carottes

Blé au beurre

Cheddar à la coupe
ou
Emmental à la coupe

Compote abricot

Pain bio

Mercredi

Taboulé à la semoule bio

Portion de colin au coulis de
tomate

Poêlée de ratatouille bio

Brie à la coupe bio

Prune blanche

Pain bio

Jeudi

Betterave en cube bio au
vinaigre de framboise

Carbonara de porc et rapé
ou
Sauce Carbonara au saumon et
râpé

Spaghetti bio

Yaourt nature bio sucré
ou
Yaourt framboise/abricot brassé
bio

Raisin blanc italia
ou
Fruit de saison

Pain bio

Vendredi

Tomate vinaigrette huile olive

Emincé de boeuf à la
méditerranéenne
ou
Pois chiche à la
méditerranéenne

Gratin de butternut parmesan

Bûche mi-chèvre

Eclair café

Pain bio

Menu

Du 21 au 25 septembre 2026

Lundi

Carotte râpée
ou
Courgette râpée vinaigrette à la menthe

Emincé de poulet label aux champignons
ou
Crêpe aux champignons

Pomme de terre rôtie provençale

Saint Bricet
ou
Pont l'évêque AOP

Compote framboise

Pain bio

Mardi

Compose ta salade de haricot vert (oeuf miette ou oignons frits)

Pizza maison 3 fromages

Feuille de batavia

Rondelé nature
ou
Saint-Nectaire AOP à la coupe

Pomme fuji bio
ou
Fruit (nectarine jaune)

Pain bio

Mercredi

Brocolis bio en vinaigrette

Blanquette de veau

Riz bio pilaf

Comté AOP à la coupe

Fruit (Poire Abate)

Pain bio

Jeudi

Salade coquille au surimi et mayonnaise
ou
Pomme de terre en salade à l'oignon rouge

Filet de colin huile d'olive, citron et herbes

Gratin de courgettes bio

Yaourt bio citron

Pain bio

Vendredi

Concombre en vinaigrette
ou
Tomate en tranche et sauce vinaigrette à part

Poulet label dans son jus
ou
Omelette nature

Purée à la patate douce

Flan gelifie vanille
ou
Flan gélifié au caramel

Crumble de pomme-poire maison

Pain bio

Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi

Salade Iceberg
ou
Chou blanc râpé vinaigrette!

Dahl de de lentilles et riz
basmati

Carottes bio à la crème fraîche



Cheddar à la coupe
ou
Cantal AOP à la coupe



Semoule au lait nappée de
caramel

Pain bio



Mardi

Haricots verts échalote
ou
Fleurette de chou-fleur aux
amandes grillées

Filet de colin à l'aneth

Potatoes

Emmental à la coupe
ou
Mimolette à la coupe

Fruit de saison
ou
Raisin noir

Pain bio



Mercredi

Taboulé



Cuisse de poulet

Brocolis bio gratiné à l'emmental



Tomme blanche à la coupe

Salade de fruits frais de saison

Pain bio



Jeudi

Concombre en vinaigrette
ou
Salade de tomates vinaigrette

Sauté de veau marenco
ou
Chili végétarien lentille à la
mexicaine



Purée de butternut!

Saint Bricet
ou
Kiri

Compote pomme

Pain bio



Vendredi

Carotte bio râpée
ou
Céleri bio vinaigrette



Emincé de dinde lait de coco
curry
ou
Omelette bio aux pomme de
terre



Haricot vert persillade

Crème anglaise

Gâteau moelleux au chocolat

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Haute Valeur Environnementale