

Menus pour la semaine

Du 31/08 au 04/09/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi			
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Melon / tomates, maïs Escalope de dinde Frites / tomates provençales Crème dessert	Sardines Paupiette de poulet Haricots beurre Yaourt à boire
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Oeufs durs Pizza Salade Glace	Macédoine Steak Flan de légumes Mousse aux fruits
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Betteraves / surimi Bœuf bourguignon BIO Pâtes / flan de carottes Yaourt aromatisé BIO	Salade composée Omelette pommes de terre Fruits
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Charcuterie Poisson frais Blé aux légumes Liégeois	

-FAIT MAISON

-PRODUIT LOCAL

-PRODUIT BIO

La Principale

Le Chef-cuisinier

La Gestionnaire

L'Infirmière

Delphine BREYSSSE-COLOMB

Loïc PEZAIRE

Eva-Maria KRIEGER

Julie CELLE

Menus pour la semaine

Du 07 au 11/09/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade composée Blanquette de veau Pâtes / flan de carottes Fromage Pastèque	Melon Escalope de porc Flan de légumes Compote
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Endives au bleu et noix / sardine Pilons de poulet Petits pois carottes Fruit au sirop	Soupe de légumes Croissant au jambon Salade Yaourt
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade de pommes de terre / tomates Maïs Bouchée aux légumes Haricots verts Fromage + fruits	Betteraves Brochette de boeuf Pommes noisette Glace
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade de haricots verts / pamplemousse Lasagnes Salade Yaourt nature BIO	Pâté en croûte Paupiette de poulet Choux fleurs Pastèque
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Œufs durs / melon Poisson pané Epinards / Riz Liégeois Fruits	

-FAIT MAISON

-PRODUIT LOCAL

-PRODUIT BIO

La Principale
Delphine BREYSSE-COLOMB

Le Chef-cuisinier
Loïc PEZAIRE

La Gestionnaire
Eva-Maria KRIEGER

L'Infirmière
Julie CELLE

Menus pour la semaine

Du 14 au 18/09/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Thon / tomates / maïs Boulettes de boeuf Semoule Crème dessert	Rillettes Croque-Monsieur Salade Yaourt
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Céleri / betteraves Escalope de dinde Haricots verts / flan de légumes Fromage Fruits	Macédoine Rôti de porc Purée Mousse chocolat
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Oeufs durs mayonnaise Pizza Salade Compote + biscuit	Tomates / maïs Steak frais Petits pois Crème dessert
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade composée Sauté de porc Jardinière de légumes Yaourt aromatisé BIO	Jambon de dinde Omelette Pomme de terre Fromage Fruits au sirop
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Charcuterie Poisson frais Pâtes / courgettes à la tomate Fruits	

-FAIT MAISON

La Principale

-PRODUIT LOCAL

Le Chef-cuisinier

-PRODUIT BIO

La Gestionnaire

L'Infirmière

Delphine BREYSSÉ-COLOMB

Loïc PEZAIRE

Eva-Maria KRIEGER

Julie CELLE

Menus pour la semaine

Du 21 au 25/09/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Maquereaux / salade composée Nugget's Pommes noisettes / choux romanesco Fromage Fruits	Céleri Escalope de dinde Flageolets Tarte au chocolat
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Macédoine / œufs durs Croustillant cheddar Petits pois / brocolis Yaourt nature BIO	Betteraves Endive au jambon Salade Yaourt
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade de riz Steak frais sauce échalotes Gratin de choux fleurs Flan pâtissier	Jambon de pays Palette à la diable Pâtes Fromage Fruits
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Tarte aux poireaux / champignons à la Grecque Paupiette de poulet Purée / céleri béchamel Compote	Tomates en salade Pizza Salade Gâteau maison
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Feuilleté chèvre / feuilleté hot-dog Poisson pané Haricots verts / flan de légumes Yaourt Fruits	

-FAIT MAISON

La Principale

-PRODUIT LOCAL

Le Chef-cuisinier

-PRODUIT BIO

La Gestionnaire

L'Infirmière

Delphine BREYSSÉ-COLOMB

Loïc PEZAIRE

Eva-Maria KRIEGER

Julie CELLE

Menus pour la semaine

Du 28/09 au 02/10/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade composée Escalope de porc Frites / tomates provençales Crème dessert	Pâté en croûte Paupiette Flageolets Cocktail de fruits
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Thon / tomates / maïs Pilon de poulet Pâtes Fromage Fruits	Champignons à la Grecque Omelette fromage, ciboulette Tartelette chocolat
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Betteraves / carottes râpées Croque - Monsieur Salade Cocktail de fruits	Sardine Escalope de dinde Haricots verts Yaourt à boire
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade au poulet Sauté de boeuf BIO Riz / flan de légumes Fromage blanc aux fruits	Œufs durs Pommes de terre farcies Salade Glace
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Charcuterie Poisson frais Ratatouille Yaourt Fruits	

-FAIT MAISON

La Principale

-PRODUIT LOCAL

Le Chef-cuisinier

-PRODUIT BIO

La Gestionnaire

L'Infirmière

Delphine BREYSSÉ-COLOMB

Loïc PEZAIRE

Eva-Maria KRIEGER

Julie CELLE

Menus pour la semaine

Du 05 au 09/10/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade composée Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Compote	Betteraves Jambon braisé Beignets de légumes Mousse chocolat
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Mais / thon / tomates Pastaquittaine Salade & gruyère râpé Fruits	Jambon de pays Steak Petits pois Yaourt
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Oeufs durs mayonnaise Pizza 3 fromages Salade de fruits	Taboulé Endive au jambon Marbré aux fruits
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Potage de légumes Rôti de porc Brocolis gratinés / pommes noisettes Yaourt nature BIO	Salade composée Steak fromager BIO Riz à la tomate Fruits
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Carottes râpées Poisson pané au cheddar Duo de haricots / flan de légumes Donut's Fruits	

-FAIT MAISON

La Principale

-PRODUIT LOCAL

Le Chef-cuisinier

-PRODUIT BIO

La Gestionnaire

L'Infirmière



Loïc PEZAIRE

Eva-Maria KRIEGER

Julie CELLE