

Semaine 37 du 7 au 13 septembre 2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/08/2026

	MENU A ☐	MENU B ☐	MENU C ☐	Livré le
L U N D I	Potage M Macédoine de légumes mayo M Saucisse LVF M Haricots verts sautés M BIO Fromage Carré Président Compote pomme abricot	Potage M Chorizo Gratin de fruits de mer M Piperade de légumes M BIO Fromage Brebicrème Flan nappé caramel	Potage M Salade Niçoise Poulet persillé M Riz créole M Fromage Rondelé au bleu Fruit de saison	L U N D I
M A R D I	MENU A ☐ Potage M Champignons à la grecque Cannellonis (PC) M Fromage Kiri Novly vanille	MENU B ☐ Potage M Salade de fonds d'artichauts M Tomato fish M Poêlée Campagnarde M Fromage Saint Nectaire Fruit de saison	MENU C ☐ Potage M Fritons de porc Quiche M Lentilles M Fromage Rondelé ail et fines herbes Novly chocolat	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A ☐ Potage M Salade de lentilles corail Paupiette de veau M Julienne de légumes M Fromage Saint Paulin Pâtisserie	MENU B ☐ Potage M Pizza M Filet poisson crème oignons M Pommes Campagnardes Fromage Samos Pâtisserie	MENU C ☐ Potage M Salade Marco Polo Boudin noir Choux de Bruxelles M Fromage Tome blanche Pâtisserie	
J E U D I	MENU A ☐ Potage M Céleri Brochette de dinde sauce colorado Pommes de terre rosty Fromage Gouda BIO Compote	MENU B ☐ Potage M Pâté de campagne Poisson du jour Salsifis M Fromage Carré Président Yaourt sucré	MENU C ☐ Potage M Salade Parisienne Croissant jambon fromage M Petits pois M Fromage Bleu douceur Compote	
V E N D R E D I	MENU A ☐ Potage M Salade Medina Cassoulet saucisse (PC) M Fromage P'tit louis coque vache Yaourt sucré BIO	MENU B ☐ Potage M Salade de pâtes au Gaspacho Calamars à la romaine Carottes persillées M Fromage Cantal Fruit de saison	MENU C ☐ Potage M Saucisson Pané de poulet Poêlée de petits légumes M Fromage Rondelé noix Yaourt nature	J E U D I
S A M E D I	MENU A ☐ Potage M Salade piémontaise Omelette au fromage M Brocolis aux oignons M Fromage Emmental Compote pomme pêche	MENU B ☐ Potage M Betteraves à l'échalotte M Dos de colin M Coquillettes au beurre M Fromage Mini chèvre Yaourt à la banane BIO	MENU C ☐ Potage M Pâté forestier Foie de veau LVF M Pommes de terre vapeur M Fromage Samos Yaourt arôme fruit	
D I M A N C H E	MENU A ☐ Potage M Carottes râpées BIO Paëlla valencienne (PC) M Fromage Beignet aux pommes	MENU B ☐ Potage M 1/2 pamplemousse Filet de poisson meunière M Boulgour aux poivrons M Laitage Beignet aux pommes	MENU C ☐ Potage M Pâté de tête persillé Palette de porc provençale Trio de légumes M Compote pomme fraise Beignet aux pommes	
	TOTAL MENU A ☐	TOTAL MENU B ☐	TOTAL MENU C ☐	

[M](#) : Fabriqué Maison

[LVF](#) : Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet

	MENU A ☐	MENU B ☐	MENU C ☐	Livré le
L U N D I	Potage M Taboulé aux agrumes Rôti de porc LVF Riz au curry M Fromage Samos Fruit de saison	Potage M Saucisse sèche Pizza M Poêlée de légumes grillés M Moulu ail et fines herbes Crème dessert chocolat	Potage M Saucisson à l'ail Brochette orientale Blettes à la tomate M Fromage Cantal Compote	L U N D I
M A R D I	MENU A ☐ Potage M Salade du pêcheur Sauté de dinde LVF M Salsifis M Fromage Saint Nectaire Mousse au café	MENU B ☐ Potage M Tartare Tzatziki Pané de hoki Pâtes M Fromage Chanteneige Compote pomme banane	MENU C ☐ Potage M Boudin Galabar Crêpe au jambon à la béchamel Pommes de terre vapeur M Fromage Camembert Fruit de saison	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A ☐ Potage M Betteraves au maïs M Filet de poulet citronné M Pommes paillason Fromage Rondelé nature Pâtisserie	MENU B ☐ Potage M Salade coleslaw Cœur de Merlu blanc M Julienne de légumes Fromage Cantal Pâtisserie	MENU C ☐ Potage M Salade Hawaïenne Cordon bleu Haricots plats M Fromage Carré frais Pâtisserie	
J E U D I	MENU A ☐ Potage M Pâté breton Omelette au fromage M Boulgour M Fromage Tome blanche Fruit de saison	MENU B ☐ Potage M Salade de tomates au basilic M Dos de colin Flan de courgettes BIO M Fromage Six de savoie Yaourt nature	MENU C ☐ Potage M Maïs et soja en salade Andouillette grillée M Légumes cuisinés M Fromage Vache qui rit Compote pomme coing	J E U D I
V E N D R E D I	MENU A ☐ Potage M Salade de blé aux légumes Pâtes à la carbonara (PC) M Fromage Gouda Crème dessert caramel	MENU B ☐ Potage M Lentilles en salade M Tomato Fish Haricots beurre persillés BIO M Fromage Tartare nature Banane	MENU C ☐ Potage M Saucisson sec Rôti de veau M Mélange de céréales M Moulu ail et fines herbes Crème dessert vanille	
S A M E D I	MENU A ☐ Potage M Pâté basque Alouette de bœuf à la tomate M Choux de Bruxelles M Moulu ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait	MENU B ☐ Potage M Tartare de légumes du soleil Filet de merlu M Riz pilaff M Fromage Leerdammer Compote pomme framboise	MENU C ☐ Potage M Salade coleslaw Tomate farcie (PC) Fromage Mini chèvre Compote de pomme	V E N D R E D I
D I M A N C H E	MENU A ☐ Potage M Tartare de courgettes Tripes M Carottes à la ciboulette Fromage Tarte au flan	MENU B ☐ Potage M Sardine à l'huile Poisson citronné Purée de pommes de terre BIO M Laitage Tarte au flan	MENU C ☐ Potage M Salade tagliatelles et surimi Poulet sauce champignons M Haricots blancs M Compote Tarte au flan	
	TOTAL MENU A ☐	TOTAL MENU B ☐	TOTAL MENU C ☐	

Semaine 39 du 21 au 27 septembre 2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/08/2026

	MENU A ☐	MENU B ☐	MENU C ☐	Livré le
L U N D I	Potage M Salade de riz niçoise M Civet de porc provençal LVF M Céleris M Fromage Saint Môret BIO Fruit de saison	Potage M Pâté ardennais Filet de lieu citronné M Ebly aux oignons et lardons M Fromage Moulé nature Yaourt nature	Potage M Céleri mayonnaise Pané de fromage à l'emmental Cœurs d'artichauts M Fromage Camembert Compote pomme cassis	L U N D I
M A R D I	Potage M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt aux fruits	Potage M Fritons de porc Poisson tomate mozzarella M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Compote pomme pruneau	Potage M Salade d'endives Chipolatas LVF Champignons sautés persillés M Fromage Moulé nature Yaourt vanille BIO	M A R D I
M E R C R E D I	Potage M Tartare de courgettes Jambon grillé sauce au poivre M Carottes M Fromage Carré 1/2 sel BIO Pâtisserie	Potage M Trio de légumes au jambon comté Poisson du jour Méli mélo céréales légumes secs M Fromage Saint Paulin Pâtisserie	Potage M Salade de lentilles Steak tranché grillé LVF M Epinards à la crème BIO M Fromage Mini chèvre Pâtisserie	M A R D I
J E U D I	Potage M Quiche lorraine Brochette dinde sauce basquaise M Pommes de terre rosty Fromage Tome noire Fruit de saison	Potage M Carottes râpées BIO Saumonette sauce Bonne Femme M Trio de légumes M Fromage P'tit louis coque vache Mousse au chocolat noir BIO	Potage M Salade Mexicaine Foie de veau M Riz sauce tomate M Fromage Saint Paulin Compote	J E U D I
V E N D R E D I	Potage M Jambon blanc Œuf farci chimay M Salsifis au jus M Fromage Brebichrème Compote	Potage M Salade grecque Poisson du jour Purée de petits pois M Fromage Cantal Yaourt aux fruits BIO	Potage M Salade Parisienne Escalope de poulet rôtie LVF M Côtes de blettes poêlées M Fromage Moulé nature Yaourt nature	J E U D I
S A M E D I	Potage M Salade de perles au saumon fumé Tarte aux trois fromages Piperade de légumes M Fromage Moulé nature Liégeois vanille caramel	Potage M Colin froid mayonnaise Quenelles de brochet M Boulgours M Fromage Babybel Fruit de saison	Potage M Andouille Cordon bleu Brunoise de légumes M Fromage Emmental Café liegeois	V E N D R E D I
D I M A N C H E	Potage M Mouseron de canard Cannellonis (PC) Fromage Donuts chocolat	Potage M Salade Bombay Dos de colin Pommes de terre persillées M Laitage Donuts chocolat	Potage M Salade piémontaise poulet Rôti de dinde sauce forestière M Poêlée de légumes M Compote pomme pêche Donuts chocolat	V E N D R E D I
	TOTAL MENU A ☐	TOTAL MENU B ☐	TOTAL MENU C ☐	

[M](#) : Fabriqué Maison

[LVF](#) : Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet

Nom, Prénom

Commune :

Semaine 40 du 28/09 au 04/10/2026

MENUS STANDARD

A remettre avant le 15/08/2026

	MENU A ☐	MENU B ☐	MENU C ☐	Livré le
L U N D I	Potage M Pâté de tête LVF Andouillette grillée M Boulgour aux poivrons M Fromage Cantafrais Compote pomme poire	Potage M Betteraves à l'échalotte Brandade de poissons (PC) Fromage Mini chavroux Fromage frais aux fruits	Potage M Salade Hawaïenne Saucisse de Toulouse LVF M Courgettes ail persil BIO M Fromage Edam Fromage frais aux fruits	L U N D I
M A R D I	MENU A ☐ Potage M Taboulé au poulet Escalope de porc au poivre LVF M Poêlée de légumes méridionale M Fromage Babybel Crème dessert vanille BIO	MENU B ☐ Potage M Cervelas Filet de lieu noir M Pâtes papillons M Fromage Rondelé nature Compote de pomme	MENU C ☐ Potage M Carottes râpées BIO Foie de veau LVF Salsifis M Fromage Cantafrais Crème dessert chocolat BIO	M A R D I
M E R C R E D I	MENU A ☐ Potage M Pâté fritons Rôti de bœuf LVF M Pommes de terre persillées M Fromage Tartare nature Pâtisserie	MENU B ☐ Potage M Maïs et soja en salade Calamars à la romaine Choux fleur en gratin BIO M Fromage Tome blanche Pâtisserie	MENU C ☐ Potage M Salade Coleslaw Pané de poulet Brunoise de légumes M Fromage Camembert Pâtisserie	M E R C R E D I
J E U D I	MENU A ☐ Potage M Museau de porc à la lyonnaise Boules d'agneau forestière M Haricots plats M Fromage Cantal Crème dessert café	MENU B ☐ Potage M Salade penne 5 légumes Filet de poisson à la provençale M Petits pois aux oignons BIO M Fromage Saint Bricet Mousse au citron	MENU C ☐ Potage M Tartare de légumes du soleil Omelette M Céleris aux petits légumes M Fromage Cantafrais Compote pomme pêche	J E U D I
V E N D R E D I	MENU A ☐ Potage M Céleri rémoulade Paupiette de lapin persillée M Carottes à la crème M Fromage Emmental Compote pomme cassis	MENU B ☐ Potage M Terrine fraîcheur Pâtes poivrons courgettes (PC) Fromage Bleu douceur Liégeois vanille caramel	MENU C ☐ Potage M Salade de pâtes et surimi Rôti de porc LVF M Fèves à l'ancienne M Fromage Tartare nature Liégeois chocolat	V E N D R E D I
S A M E D I	MENU A ☐ Potage M Salade Impériale M Œufs florentines épinards (PC) Fromage Boursin ail fines herbes Yaourt à la vanille BIO	MENU B ☐ Potage M Pâté en croute Filet de poisson à l'emmental M Riz au curry M Fromage Tome noire Compote pomme abricot	MENU C ☐ Potage M Salade du pêcheur Escalope milanaise M Julienne légumes et champignons M Fromage Saint Paulin Yaourt sucré	V E N D R E D I
D I M A N C H E	MENU A ☐ Potage M Saucisson sec rosette Couscous (PC) M Fromage Gâteau basque	MENU B ☐ Potage M Moules à la grecque Dos de colin aux câpres M Brocolis au jus BIO M Fruit de saison Gâteau basque	MENU C ☐ Potage M Salade de lentilles paysanne Poulet au lait de coco LVF M Pâtes au beurre M Laitage Gâteau basque	V E N D R E D I
	TOTAL MENU A ☐	TOTAL MENU B ☐	TOTAL MENU C ☐	

[M](#) : Fabriqué Maison

[LVF](#): Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet