

Menus du 1^{er} septembre au 19 octobre 2026

Légende :



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 1 ^{er} au 4		Carottes râpées vinaigrette Lasagne de boeuf Emmental BIO (Découpe) Salade de fruits au sirop	Tomates vinaigrette Filet de lieu sauce napolitaine Haricots verts BIO persillés Yaourt brassé sucre (régional) Gâteau d'anniversaire du Chef au chocolat (Découpe)	Melon (Découpe) Aiguillettes de poulet sauce crème Pommes de terre sautées Saint Morêt BIO Compote pomme fraise
du 7 au 11	Brocolis BIO vinaigrette Filet de colin MSC sauce tomate Semoule BIO Carré de ligeuil (Découpe) Fruit de saison	Pizza au fromage (Découpe) Boudin blanc* de Rethel (régional) Chou fleur et pommes de terre à la béchamel Mimolette (Individuel) Fruit de saison BIO	Salade de fusilli BIO méridionale vinaigrette Quenelles natures sauce napolitaine Haricots verts BIO persillés Saint Nectaire AOP (Découpe) Raisin blanc (régional)	Salade verte vinaigrette Boulettes au boeuf BIO sauce à la Provençale Riz BIO Tomme grise (Découpe) Compote fraîche pommes BIO biscuitée
du 14 au 18	Betteraves BIO vinaigrette Effiloché de porc* sauce moutarde Pommes de terre noisette Yaourt sucré Melon (Découpe)	Salade vinaigrette Lasagnes de légumes BIO Emmental (Découpe) Crème dessert chocolat	Tomate vinaigrette Sauté de boeuf sauce brune Pennes BIO Edam BIO (Découpe) Quetsche	Quiche au fromage du chef (Découpe) Rôti de dinde sauce barbecue Chou fleur CE2 Saint Morêt BIO Compote pomme poire
du 21 au 25	Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette Pané du fromager Courgettes et pomme de terre au fromage Caprice des Dieux (régional) (Découpe) Yaourt BIO sucré	Tomate BIO vinaigrette Filet de colin MSC sauce tomate Coquillettes BIO Mimolette BIO (Découpe) Raisin blanc	Salade de perles et mimolette vinaigrette Jambon blanc* issu de porc LR Haricots beurre et échalotes Pont l'Eveque AOP (Découpe) Banane BIO	"Comme un dimanche" Salade verte vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce aux herbes de Provence Purée de pommes de terre du chef (Régionales) Yaourt BIO sucré Gâteau d'anniversaire aux pommes du chef (Découpe)
du 28/09 au 2/10	Céleri râpé HVE (Régional) sauce façon rémoulade Sauté de poulet sauce curry doux Semoule BIO Coulommiers (Découpe) Prune jaune	 Salade verte vinaigrette Boulettes Ardennaises* (pommes de terre, boeuf, porc) (Local) Haricots verts BIO persillés Edam (Découpe) Donuts au sucre	Oeuf dur et mayonnaise Coquillettes Bio, sauce napolitaine et emmental râpé Saint Paulin (Découpe) Crème dessert vanille (Locale)	Pizza au fromage (Découpe) Pavé de Merlu MSC sauce aurore Carottes HVE (Régionales) Yaourt Bio sucré Raisin noir
du 5 au 9	Salade de pommes de terre, échalote, cornichon et vinaigrette Poisson blanc mounière MSC Ratatouille Suisse sucré BIO Pomme HVE (Locale)	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette Sauté de boeuf sauce aux oignons Pommes de terre et brocolis à la béchamel Camembert BIO (Découpe) Compote pomme banane		Salade verte vinaigrette Raviolis spinaci BIO sauce crème Mimolette BIO (Découpe) Fromage blanc sucré
du 12 au 16	Taboulé (semoule BIO) Quenelles natures BIO sauce tomate Haricots verts à l'ail Caprice des Dieux (Régional) (Découpe) Fruit de saison	Céleri râpé (Régional) vinaigrette façon cocktail Boudin blanc* de Rethel (Régional) Purée de pommes de terre à l'huile d'olive (Régionale) Edam BIO (Découpe) Suisse fruité	Haricots verts BIO vinaigrette échalote Filet de lieu MSC sauce à l'oselle Pâtes casarecce (régionales) Yaourt brassé sucré (Régional) Fruit de saison	Salade iceberg et vinaigrette Wrap au boeuf (égrené de boeuf, maïs, sauce tex mex) Riz Bio Emmental Bio râpé Gâteau du chef au chocolat (Découpe)

Les Rencontres du Goût

Les menus sont élaborés en fonction des disponibilités des produits locaux et régionaux. Ils peuvent varier en fonction des disponibilités des produits locaux et régionaux. Les menus sont élaborés en fonction des disponibilités des produits locaux et régionaux. Ils peuvent varier en fonction des disponibilités des produits locaux et régionaux. Les menus sont élaborés en fonction des disponibilités des produits locaux et régionaux. Ils peuvent varier en fonction des disponibilités des produits locaux et régionaux.